

POULETSCHNITZEL MIT BIO SHIITAKE AUS DEM ZÜRI OBERLAND

Zutaten für 4 Portionen

400 g Bio Broccoli
100 g Bio Shiitake aus dem Züri Oberland
50 g Weintrauben, weiss und kernlos
4 Pouletschnitzel
1½ EL Butter
Salz
Pfeffer
200 ml Hühnerbouillon
150 g Halbrahm
je 1 EL Saft und Schale von 1 Bio Limette

Den Broccoli waschen und in kleine Röschen teilen.
Die Pilze mit einem Tuch abreiben. Stiele abschneiden und die Hüte
in breite Streifen schneiden. Die Weintrauben waschen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Pouletschnitzel darin auf jeder Seite
5 Min. sanft braten, salzen, pfeffern und warmhalten.

Broccoli und Pilze 3–4 Min. in restlicher Butter sanft anbraten.
Bouillon und Rahm angiessen und 5 Min. einreduzieren.
Weintrauben, Limettensaft und -schale unterrühren.
Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilzgemüse anrichten,
Fleisch aufsetzen und mit Basmatireis servieren.



Das abgebildete Anrichtegereschirr stammt aus Privatbesitz