

Poulet-Geschnetzeltes an Lebkuchensauce

Zutaten für 5 Personen

½ Stück	Zwiebel gehackt	
	Bratfett	anschwitzen
150 g	Dörrfrüchte	(Aprikosen, Feigen, Zwetschgen)
50 g	Baumnusskerne	begeben und kurz mit anschwitzen
1 dl	Portwein	damit ablöschen, etwas einkochen
4 dl	braune Sauce	angiessen, aufkochen
1-2 Teel.	Lebkuchen & Biber	begeben
	Pfeffer, Salz	abschmecken
600 g	Pouletschnitzel	in ½ cm breite Streifen schneiden
	Bratfett	in kleinen Mengen wie üblich rasch anbraten
	Fleisch & Grill	damit würzen, Fleisch in die Sauce geben und nur noch heiss werden lassen

Tipp: gleiches Rezept mit anderem Fleisch zubereiten (Kalbfleisch, Rindfleisch, Truthahn, Wild)
Serviervorschlag: mit Spätzli und Broccoli



Die verwendeten Gewürze:

Fleisch & Grill

Passt nicht nur zu Fleisch, sondern auch zu Fisch, Gemüse und vegetarischen Speisen. Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren

Lebkuchen & Biber (ohne Zucker)

Feine Gewürze zu Lebkuchen, weiteren Backwaren und Desserts. Auch fein in Gewürzsauces zu Fleisch.