



Pouletragout mit frischen Champignons und grünen Spargeln

2-3 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen
500 g Pouletoberschenkel	in Ragoutstücke schneiden
Geflügelgewürzmischung	würzen, in der Bratbutter allseitig während ca 6-8 Minuten goldbraun anbraten
1 Zwiebel	schälen, vierteln, in feine Streifen schneiden, beifügen, kurz mitbraten
1 mittlere Karotte	waschen, schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Dekomesser leicht schräg in ca 4 mm dicke Stücke schneiden, beifügen
200 g Champignons	mit einer Pilzbürste putzen, je nach Grösse vierteln oder sechsteln, beifügen, mitdünsten
200 g grüne Spargeln	waschen, das letzte Drittel der Spargelstangen schälen, leicht schräg in ca 3 cm lange Stücke schneiden, beifügen, kurz mitdünsten
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
1,5 dl Weisswein	ablöschen, etwas einkochen lassen
3 dl Gemüsebouillon	dazu giessen, alles zusammen knackig weich kochen köcheln lassen
1,5 dl Saucenrahm	dazu giessen
Salz, Pfeffer aus der Mühle Kräutersalz	abschmecken
1 Bund Petersilie	waschen, trocken schütteln, hacken, ins fertige Gericht einstreuen

Tipp

Servieren Sie zu diesem herrlichen Pouletragout frische breite Nudeln oder Reis