



Pouletgeschnetzeltes an Orangen-Karottensauce

500 g Pouletbrüstchen	unter laufendem, kaltem Wasser abwaschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Pouletbrüstchen in Streifen schnetzeln
2 EL Bratbutter	in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Das Pouletgeschnetzelte portionenweise anbraten. Während des Anbratens mit
Geflügelgewürzmischung	würzen, Fleisch herausnehmen, eventuell warm stellen
1 EL Butter	in die gleiche Pfanne geben
2 Karotten	schälen, in ca. 5 cm lange feine Streifen (Julienne) schneiden, dazu geben, etwas andünsten
2 Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, leicht schräg in ca. ½ cm dicke Ringe schneiden, dazu geben
1 Knoblauchzehe	schälen, fein hacken, beifügen
1 Stück Ingwer ca. 2 cm	schälen, sehr fein würfeln, dazu geben und mitdünsten
½ bis 1 Chilischote	Stielansatz abschneiden, der Länge nach halbieren, mit dem Messerrücken oder einem Löffel Samen und Trennhäute entfernen. Das Chiliffleisch quer in feine Streifen schneiden, dazu geben, ganz kurz mitdünsten
½ dl Weisswein	ablöschen
1 Orange	Saft auspressen, dazu giessen, vollständig einkochen lassen
2 dl Hühnerbouillon	auffüllen, nochmals etwas einkochen lassen
2 dl Saucenrahm	dazu giessen, aufkochen
Salz, Pfeffer aus der Mühle etwas Zitronensaft	abschmecken
2 Orangen	mit einem scharfen Messer Schale mitsamt dem weissen Häutchen abschneiden. Anschliessend Orangenfilets heraus lösen. Ganz am Schluss Pouletfleisch wieder dazu geben, nochmals aufkochen. Orangenfilets dazu geben, vorsichtig untermischen

Tipp

Servieren Sie Reis zu diesem Gericht!