



Pouletgeschnetzeltes an einer Baileysrahmsauce mit Wildreis

Rezeptur für 4 Personen:

Reis:

Wasser	640 gr	Volumenzucker ***
Wildreis	320 gr	Volumenzucker
Sultaninen	75 gr	
Salz	2 TL	nach Geschmack

Beim Wildreis darf die 2.5-fache
Menge Wasser verwendet werden

Hauptgang

Pouletgeschnetzeltes	600 gr
Zwiebel	½
Baileys	1 dl
Rahm flüssig	1 dl
Weisswein	½ dl
Öl	wenig (nur zum anbraten)
Kräuter	
Güggeligewürze	nach Geschmack

Vorbereitung:

1. Wasser für den Wildreis kochen
2. Salz in die Reispfanne geben
3. Wildreis einfügen und leicht köcheln lassen
4. Zwiebeln hacken
5. Kräuter waschen, hacken
6. Pfanne (eine neue) erhitzen (heiss)
7. Zwiebeln und Poulet anbraten
8. Würzen

9. Zwiebeln und Poulet aus der Pfanne nehmen
10. Pfanne wieder erhitzen und mit dem Weisswein ablöschen
11. Es soll sich alles vom Pfannenboden «lösen» Baileys einfügen, kurz aufkochen lassen
12. Rahm dazu geben, kurz aufkochen lassen
13. Die Fleisch- / Zwiebelmasse wieder in die Pfanne geben und erwärmen
14. Einen Reisring bilden und das Poulet mit Sauce in die Mitte geben
15. Mit den Kräutern «färben»
16. Servieren

