

Gefüllte Pouletbrüstchen Casimir

Zutaten

½ rote Peperoni	½ dl Ananassaft
2 Zweige Basilikum	1 dl Bouillon
1 EL Rahm	1 dl Rahm
200g Kalbsbrät	
4 Pouletbrüstchen	
Salz, Pfeffer	
2 EL Butter	
4 Scheiben Ananas	
1 Zwiebel	
1 ½ EL Curry	
½ dl Weißwein	



Peperoni in kleine Würfle schneiden, Basilikum fein hacken und mit dem Rahm unter das Brät mischen.

Pouletbrüstchen waagrecht tief einschneiden, die Brätmasse einfüllen, zusammendrücken und mit einem Zahnstocher feststecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Pfanne 1 EL Butter zergehen lassen und die Pouletbrüstchen bei niedriger Hitze 8-10 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Butter in den Bratensatz geben, die in Würfel geschnittene Ananas darin schwenken und warm stellen.

Fein gehackte Zwiebel und Curry andünsten, mit Wein und Ananassaft ablöschen, zur Hälfte einkochen.

Den Rahm einrühren, heiß werden lassen (nicht mehr kochen) und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pouletbrüstchen schräg in 2cm dicke Scheiben schneiden, in einer flachen Form anrichten, Ananaswürfel darauf verteilen und die Currysauce darüber gießen.

En Guete