

Pouletwürfel an feuriger Whiskysauce



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 1 Stück** Chilischote klein
- 1 Stück** Schalotte oder kleine Zwiebel
- 600 g** Pouletbrüstchen
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 1 Esslöffel** Bratbutter
- 0.5 dl** Whisky
- 1 Esslöffel** Butter
- 1 Esslöffel** Tomatenpüree
- 2 dl** Hühnerbouillon leicht
- 2 Esslöffel** Ketchup
- 1 Esslöffel** Worcestershiresauce
- 1.5 dl** Rahm

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Schalotte oder Zwiebel hacken. Pouletbrüstchen in Große Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Pouletwürfel in 2 Portionen rundum je nach Größe der Fleischstücke 2-2 1/2 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im Ofen bei 80 Grad 30-45 Minuten nachgaren lassen.

Bratensatz mit Whisky auflösen und durch ein Siebchen Gießen. Beiseite stellen.

Die Butter schmelzen. Chilischote, Schalotte und Tomatenpüree andünsten.

Mit Whiskyflüssigkeit und Bouillon ablöschen. Ketchup und

Worcestershiresauce beifügen und alles auf knapp 1 dl einkochen lassen.

Den Rahm halb steif schlagen. Unmittelbar vor dem Servieren unter die leicht kochende Sauce rühren und diese wenn nötig nachwürzen. Über die Pouletwürfel geben.