

Poulet an Senfsauce

Zutaten:

1,3 kg Poulet (in Stücke geschnitten)
2 dl Rotwein
2 dl Rahm
3 EL Öl
3 EL Senf
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 TL Kartoffelstärkemehl (oder Maizena)
1 Eigelb
1 Rosmarinzweig
1 TL Basilikum

**

- EL Öl, Basilikum, Rosmarin, Salz Pfeffer mit 1 EL Senf verrühren
- Poulet mit dieser Mischung einstreichen
- Poulet in 2 EL Öl goldbraun anbraten
- mit Rotwein ablöschen
- 30 Minuten auf kleiner Hitze köcheln
- Stücke herausnehmen und warmstellen
- 2 EL Senf in Sauce auflösen, 3/4 Rahm begeben
- Poulet in Pfanne zurück und 5 Minuten ziehen lassen
- Eigelb mit 1/4 Rahm verrühren und der Sauce begeben
- Kartoffelstärkemehl mit 2 EL Rotwein binden und Sauce begeben
(nicht mehr Kochen)

en Guete