

Seraphine's Poulet im Blätterteig

Zutaten:

1 Poulet
Für Sauce:
1 Paket Morcheln
1 Paket Steinpilze
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
50 g Butter
1 TL Kartoffelstärkemehl 1 dl Weisswein
2,5 dl Rahm
1 Bouillonwürfel
4 cm Knorr 'Sauce zu Braten' aus der Tube
Zum Abdecken (Schlafrock): 1 Blätterteig
1 Banane
Kirschen entsteint (Büchse)

Zubereitung:

- Pilze in Lauwarmen Milch (am besten über Nacht) einweichen.
- Poulet im Backofen gut Braten (2 Std bei 200° C.) Sauce:
- Morcheln halbieren und gut waschen
- Zwiebel dünn schneiden
- Butter in Bratpfanne Zwiebeln „Goldig“ andunsten Morcheln dazugeben, Kartoffelstärkemehl darüber streuengut rühren
- Mit Weisswein ablöschen
- Bouillonwürfel unterrühren
- Rahm dazugeben
- Knorr 'Sauce zu Braten' beimischen (Achtung, muss heiss sein damit alles gut mischt) und ca. 15 Minuten köcheln.
- Poulet aus dem Bratofen nehmen und portionieren
- Auf platte verteilen und mit Sauce übergiessen • Ausgewallten Teig darüber legen
- Für ca. 40 Minuten in den Backofen
- Herausnehmen und mit Kirschen und Banane dekorieren