

Champignons an Cognacrahm-Sauce mit Poulet

Für 3-4 Portionen

Zubereitungszeit ca.

600 g	Pouletbrüstli, in Stücken	in heissem Öl gut anbraten, beiseitestellen
600 g	Champignons	in einem Sieb, unter leichtem Schütteln, kurz mit Wasser überbrausen, grössere Pilze halbieren oder vierteln, kleine ganz lassen
2 El	Butter	in einer weiten Bratpfanne warm werden lassen, Pilze bei guter Hitze unter fleissigem Wenden 5 Min. braten
2-3 El	Cognac	beigeben, einkochen lassen
2 ½ dl	Halbrahm	zusammen vermischen, beigeben, aufkochen
1 Tl	Maizena	
	Gemüsebouillon-Pulver, Salz, Pfeffer	würzen, 4-5 Min. köcheln lassen
	beiseite gestelltes Pouletfleisch	kurz vor dem Servieren dazugeben und heiss werden lassen

Tipp

Mit Vorteil kleine Pilze wählen, die man nicht zerkleinern muss, oder ganz grosse, die sich mit dem Eierschneider teilen lassen.



Dazu passen Bratkartoffeln oder Rösti