

Poulet an Paprika-Rahm-Sauce gratiniert

Gratin • Auflauf



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluftbackofen auf 160 Grad) vorheizen.

Gratinform:

Eine Gratinform ausbuttern.

Pouletbrüste:

Waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In fingerdicke Streifen schneiden. Mit Geflügelgewürz (sofern vorhanden; andernfalls verwenden Sie Salz sowie Pfeffer) würzen. Die gewürzten Pouletstücke in die Gratinform legen.

Bratpfanne, Zwiebel, Knoblauch, Peperonistreifen, Chilischote, Paprikapulver, Tomatenmark, Hühnerbouillon:

Etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel mitsamt Knoblauch in der Pfanne glasig dünsten. Die Peperonistreifen sowie Chilischote, Paprikapulver und Tomatenmark zufügen und anrösten (Achtung: Das Tomatenmark darf dunkelbraun jedoch nicht schwarz werden. Wird sonst bitter). Mit der Hühnerbouillon ablöschen und auf kleinem Feuer einige Minuten köcheln lassen.

Rahm sowie Crème fraîche, Aromat, Salz sowie Pfeffer:

Rahm und Crème fraîche zufügen und umrühren. Mit Aromat, Salz sowie Pfeffer aus der Mühle würzen.

Gratinform:

Die Sauce über die Pouletbrüste in der Gratinform giessen (gleichmässig verteilen).

Geriebener Käse, Butterflocken:

Den Käse gleichmässig über den Gratin streuen und mit Butterflocken belegen.

Backen:

Im vorgeheizten Backofen (auf mittlerer Schiene) rund 30 Minuten backen. Die Oberfläche des Gratins soll eine bräunliche Färbung aufweisen.

Variante:

Anstelle von Pouletbrüsten kann auch Putenbrust, oder Schweinefleisch (Schnitzel oder Filet) verwendet werden.

Wenn keine Chilischote vorhanden ist etwas Sambal Olek oder Harissa zufügen

Bemerkungen

pmprrkmmunluäuncuIn vsnofotlr culikscu FGABDC

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

4 Stück Pouletbrüste (Hühnerbrüste)

2 Stück Peperoni (Paprikaschoten), rot und grün, Strunk, das weisse Innenleben sowie die Kerne entfernen, danach die Peperoni in feine Streifen schneiden

1 grosse Zwiebel, schälen und fein hacken

2 Zehen Knoblauch, schälen und fein hacken (oder gepresst)

1 rote Chilischote, frisch, Kerne entfernen und feine Streifen schneiden (oder eine getrocknete Chilischote zerbröseln)

2 dl Rahm (Sahne)

2 dl Crème fraîche

1 TL Tomatenmark

1,5 dl Hühnerbouillon, kräftig

1 EL Paprikapulver, edelsüss

1 TL Paprikapulver, scharf

150 gr Käse, gerieben (Reifen Emmentaler oder Greyerzer «Surchoix»)

Olivenöl kalt gepresst

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter für das Ausbuttern der Gratinform