

Pouletwürfel an feuriger Whiskysauce

Zutaten für 4 Personen

1 Chilischote
1 Schalotte oder kleine Zwiebel
500-600g Pouletbrüstchen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
½ dl Whisky
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Tomatenpüree
2 dl leichte Hühnerbouillon
2 Esslöffel Ketchup
1 Esslöffel Worcestershiresauce
1 ½ dl Rahm
Reis

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte vorwärmen.

Reis gemäss Packung kochen.

Chili halbieren, entkernen und fein hacken.

Schalotte oder Zwiebel schälen und hacken.

Pouletbrüstchen in grosse Würfel schneiden und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen.

Die Pouletwürfel in 2 Portionen rundum je nach Grösse der Fleischstücke 2-2 ½ Minuten anbraten.

Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 30-45 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Whisky auflösen und durch ein Siebchen giessen.

Beiseite stellen.

Die Butter schmelzen. Chili, Schalotten und Tomatenpüree andünsten.

Mit Whiskyflüssigkeit und Bouillon ablöschen.

Ketchup und Worcestershiresauce beifügen, aufkochen und alles auf knapp 1dl einkochen lassen.

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

Zum Servieren über die Pouletwürfel geben.