swissmilk

Pouletgeschnetzeltes mit Käsesauce und Federkohl

Zutaten

600 g Pouletgeschnetzeltes
Salz, Pfeffer, Paprika
Bratbutter oder Bratcrème
1 dl Weisswein oder Hühnerbouillon
1 dl Hühnerbouillon
2 dl Halbrahm
75 g Gruyère AOP,
an der Bircherraffel gerieben

Federkohl:
1 Zwiebel, fein gehackt
Butter zum Dämpfen
600 g Federkohl (Kale), gerüstet,
in feinen Streifen
wenig Gemüsebouillon
½ Zitrone, abgeriebene Schale und
einige Tropfen Saft, Salz, Pfeffer
50 g Mandeln oder Haselnüsse,
gehackt, geröstet
Zitronenscheiben zum Garnieren

Zubereitung:

1. Fleisch würzen, portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen. Bratensatz mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Rahm beifügen, etwas köcheln. Käse beifügen, schmelzen lassen, aber nicht kochen, abschmecken.
2. Federkohl: Zwiebel in der Butter andämpfen. Kohl mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, knapp weich kochen, Zitronenschale und -saft beifügen, würzen.
3. Fleisch in die Sauce geben, heiss werden lassen, aber nicht kochen, abschmecken, mit dem Gemüse auf vorgewärmte Teller geben, mit Nüssen bestreuen, garnieren.

