

Sauerkrautgratin „ ALTE MUEHLE „

300 Sauerkraut, g e k o c h t
180 g Pouletbrust in feine Würfel geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
1 El Gourmetbutter
1 dl Rotwein
1 El Tomatenmark
1 dl Bouillon
80 g Käse, gerieben
Butterflocken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Paket Stocki

Die Pouletbrustwürfeli mit Gourmetbutter glasieren.

Tomatenmark beifügen und kurz mitrösten, mit Rotwein ablöschen.

Auffüllen mit Bouillon und ca. 20 Min. leicht kochen lassen.

Den Boden einer Gratinform mit Sauerkraut belegen, Pouletfleisch darüber verteilen. Stocki nach Rezept zubereiten und mit einem Gumispachtel gleichmässig verstreichen.

Mit Käse bestreuen, Butterflocken darübergeben und im Backofen bei 200 ca. 30 Min. Backen.

Dora Kunz-Bühlmann
Höhenweg 5
3661 Uetendorf 5.10.45

