

Pouletgeschnetzeltes an cremiger Senfsauce mit Nüdeli



Das schmeckt der ganzen Familie: Geschnetzeltes vom Poulet an einer feinen Senf-Rahm-Sauce, dazu Nüdeli.

Mild, scharf, süß, grobkörnig – es gibt jede Menge Senfsorten. Aber wie wird die Würzpaste eigentlich hergestellt? Zu einem grossen Teil besteht sie aus Senfkörnern, die geschrotet werden. Daneben landen Wasser, Essig, Salz und je nach Senf noch weitere Gewürze und Zutaten in der Mischung. Diese wird fermentiert zu dem, was wir als Tafelsenf kennen.

Auch im heutigen Rezept darf der Küchenchef ordentlich seinen Senf dazugeben. Denn dass die Paste nicht nur zum Aufpeppen eines Cervelats passt, davon können wir euch mit dem aktuellen Rezept hoffentlich überzeugen.

- 700 g Pouletgeschnetzeltes
- 7 EL Senf
- 4 EL Öl zum Braten
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2½ EL Mehl
- 6 dl Hühnerbouillon
- Salz, Pfeffer und Paprikapulver
- Circa 100 g Saucehalbrahm
- Evtl. ½ TL Stärkemehl (z.B. Maizena)
- 500 g feine Nudeln, z.B. Tagliatelle
- Etwas Butter für die Nudeln
- Optional gehackte frische Petersilie zum Garnieren

1. Poulet mit 4 EL Senf vermengen, portionenweise im Öl anbraten, total circa 5 Minuten. Poulet herausnehmen und warmstellen. Achtung: Aufpassen, dass nichts anbrennt, da der Bratensatz gleich für die Sauce gebraucht wird.
2. Butter in die Pfanne geben, den Bratensatz damit auflösen und die Zwiebelstücke langsam darin glasig dünsten.
3. Danach mit 2½ EL Mehl bestäuben, nochmals eine Minute weiterdünsten und mit der Hühnerbrühe ablöschen.
4. Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprika und weiteren 3 EL Senf würzen und circa 10 Minuten köcheln lassen.
5. Saucehalbrahm einrühren und nochmals 2 bis 3 Minuten köcheln lassen. Sollte die Sauce noch zu dünn sein, ½ TL Stärkemehl in ganz wenig kalter Flüssigkeit auflösen, zur Sauce geben und kurz köcheln lassen.
6. Gleichzeitig Nudeln im Salzwasser al dente kochen, danach ganz kurz kalt abschrecken und wenig Butter

untermischen.

7. Fleisch mit der Sauce vermischen, danach Nudeln und Sauce auf Tellern anrichten und optional mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungsdauer: circa 30 Minuten

Pol Caston brut Champagne AOC

Glänzendes Goldgelb. Frische Hefenote begleitet von exotischen Aromen. Im Gaumen mit einer feinen, gut eingebundenen Perlage und lang anhaltend.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

