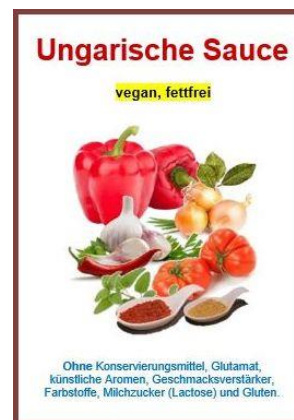


Pouletstreifen in ungarischer Sauce

Zutaten für 5 Personen

1 Stück	Zwiebel	in Streifen schneiden
2 Zehen	Knoblauch	hacken
1 Stück	Peperoni	in Würfel schneiden
	Olivenöl	darin anschwitzen
1 dl	Weisswein	damit ablöschen
4 dl	Wasser	angiessen
1 Beutel	Ungarische Sauce	beigeben, unter stetem Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen
600 g	Pouletschnitzel	in ½ cm breite Streifen schneiden
	Bratfett oder Öl	das Fleisch in kleinen Mengen wie üblich rasch anbraten
	Fleisch & Grill	damit würzen, Fleisch in die Sauce geben und kurz ziehen lassen

Tipp: gleiches Rezept mit anderem Fleisch (Kalbfleisch, Truthahn) oder Fisch zubereiten mit Reis, Teigwaren oder Kartoffelstock und Gemüse servieren



Die verwendeten Gewürze:

Fleisch & Grill
Ungarische Sauce