

## Poulet im Chörbli (Rezept für 4 Personen)

Poulet siehe Poulet - Basis

- Ganz machen und dann tranchieren

100 gr	Butter
2.5 dl	Rahm
1 EL	Crème Fraîche
1 ½ TL	Cayenne Pfeffer
1 EL	Curry Madras
1 TL	Paprika scharf
1 TL	Majoran
1 TL	Rosmarin
1 TL	Hühnerbouillon
1 TL	Weissmehl

### ZUBEREITUNG SAUCE (~15 Min.)

1. Die Butter 5-7 Minuten wärmen, dann vom Feuer nehmen
2. Rahm die Gewürze den Poulet Würfel dazugeben.
3. Aufwärmen, ohne zu kochen.

### DAZU PASST

- Pommes Fritte