



ALPSTEIN POULET MIT SOMMERLICHEM GEMÜSE

Für 4 Personen

Zutaten

4 Stück Alpstein Pouletbrüste
300 g roter oder gelber Mangold
150 g Federkohl
100 g Zuckerwurzel (Pastinake als Alternative)
2 dl Kalbsjus
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Pouletbrust mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl schön knusprig braten. Das Gemüse sowie die Zuckerwurzel in feine Streifen und Scheiben schneiden. Alles zusammen mit Olivenöl ohne Farbe anbraten. Danach die Pouletbrust fein aufschneiden und auf dem Gemüsebeet anrichten. Mit Kalbsjus nappieren.