



## Gschnätzlets Wunder von chrezu95@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen.

Bratbutter im selben Bratopf warm werden lassen.

Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Rosmarin und alle Zutaten bis und mit Ketchup begeben, kurz mitdämpfen.

Wein dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Auf die Hälfte einköcheln, Bouillon dazugiessen.

Maizena mit Halbrahm anrühren, unter Rühren dazugiessen, unter ständigem Rühren aufkochen.

Fleisch in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZI040915\\_0016A-60-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZI040915_0016A-60-de?ps=10)

1.2 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.8 TL Salz	
2.0 Stück Zwiebeln	Gewürfelt
2.5 Stück Knoblauchzehen	
15 g Rosmarin	1.5 Esslöffel gehackt auf 10 Personen
2.5 g Paprika	Paprikapulver 2.5 TL auf 10 Personen
1.0 g Curry	1TL auf 10 Personen
40 g Ketchup	2.5 Esslöffel auf 10 Personen
3.33 dl Weisswein	
5 dl Bouillon (flüssig)	Wenn Möglich Hühnerbouillon
3.5 g Maizena	3.33 Esslöffel auf 10 Personen
4.17 dl Vollrahm	Saucen halbrahm