

Poulet an Aprikosensauce



Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 1.25 Std.

ZUTATEN

1,2 kg Pouletteile, z.B. Ober- und Unterschenkel, ohne Haut
Bratbutter zum Anbraten
3/4 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle
SAUCE
1 Zwiebel, fein gehackt
500 g Aprikosen, entsteint, halbiert
Butter oder Margarine
1,5 dl kräftige Gemüsebouillon
1,5 dl Marsala

1 Prise Zucker
1 Teelöffel grüner Pfeffer, zerdrückt
Salz und Pfeffer, nach Bedarf
2 Esslöffel Mandelstifte, geröstet, für die Garnitur

Zubereitung

Poulet: in einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter portionenweise beidseitig kräftig anbraten. Würzen, in eine ofenfeste Form geben. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen.
Sauce: Zwiebeln und Aprikosen in derselben Pfanne in der warmen Butter oder Margarine andämpfen. Bouillon und Marsala dazugießen. Ca. 5 Min. bei kleiner Hitze köcheln. 8 schöne Aprikosenhälften herausnehmen, nochmals halbieren, für die

Garnitur beiseite legen. Restliche Aprikosen mit der Flüssigkeit pürieren. Sauce würzen und über das Poulet gießen. Schmoren: ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Aprikosen für die Garnitur kurz vor dem Servieren in der Form nochmals heiss werden lassen.
Servieren: Poulet mit Sauce anrichten, mit Mandelstiften garnieren.

FÜR 2 PERSONEN
Zutatenmenge halbieren.