

Kartoffel-Poulet-Gratin mit Paprikasauce



Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Kartoffeln in Salzwasser oder im Dampfkochtopf knapp weich kochen.
2. Inzwischen die Pouletbrüstchen in etwa 2 cm grosse Würfel, die Zwiebeln in ½ cm dicke Ringe schneiden.
3. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Die Pouletwürfel in 2 Portionen anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
4. Falls nötig, wenig Öl nachgiessen. Die Zwiebelringe bei grosser Hitze unter Wenden goldbraun braten. Die Hitze reduzieren, Tomatenpüree und beide Paprikasorten zu den Zwiebeln geben und kurz dünsten. Mit dem Cognac ablöschen und diesen stark einkochen lassen.

Zutaten

- 8 Stück Kartoffeln, mittel
- 4 Stück Pouletbrüstchen, klein
- 2 Stück Zwiebeln, gross
- 2 Esslöffel Öl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Esslöffel Tomatenpüree
- 1 Teelöffel Rosenpaprika
- 1 Esslöffel Paprika, edelsüss
- 1 dl Cognac
- 3 dl Hühnerbouillon
- 0.5 Becher Crème fraîche
- Butter, für die Form

Die Bouillon dazugliessen und 5 Minuten kochen lassen. Die Crème fraîche unterrühren. Die Sauce nochmals aufkochen, dann vom Herd ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Kartoffeln abgiessen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Gratinform sehr gut ausbuttern.

6. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ziegelartig in die Gratinform legen. Das Fleisch darauf verteilen, dann mit der Sauce übergiessen. Den Gratin im 200 Grad heissen Ofen in der Mitte 20 Minuten gratinieren.