



*Nur die Venezianer konnten so ein Gericht erfinden. Die Kräuter des fruchtbaren Hinterlandes, kombiniert mit dem zartesten Guggelifleisch, den Suprême-Schnitzel mit Flügelknochen\*.*

## **Scaloppine di Pollo con erbe**

### **Für 4 Personen brauchen Sie**

- 4** Pouletbrüste Suprême\*  
(mit Haut und Flügelknochen)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
wenig Weissmehl
- 50** Gramm Butter
- 1** Esslöffel Olivenöl
- 1** Esslöffel je Kraut, gehackt: Kerbel, Dill, Peterli,  
Schnittlauch, Pfefferminzblätter, Rosmarin
- 1** kleine Knoblauchzehe, fein zermörsert
- 3** kleine, sehr fein gehackte Chilischote  
Schale und Saft einer Bio-Limette
- 5** Esslöffel Hühnerbrühe
- 3** Esslöffel Weisswein

- 5.** Die Schnitzel in die Pfanne zurücklegen und 8 bis 10 Minuten sanft pochieren.
- 6.** Die Schnitzel gleichmässig schneiden und mit der Sauce übergiessen.
- 7.** Buon appetito!

\*Pouletbrust oder -Schnitzel ist genau das gleiche Stück vom Poulet.

### **Zubereitung**

- 1.** Die Schnitzel würzen und in wenig Mehl wenden.
- 2.** Die Hälfte der Butter mit Olivenöl erhitzen und die Schnitzel darin anbraten.
- 3.** Im 70 Grad warmen Backofen durchziehen lassen.  
Mit wenig Alu-Folie locker bedecken.
- 4.** In der gleichen Pfanne den Butterrest erhitzen,  
sämtliche Kräuter mit Chili und Knoblauch anziehen.  
Mit dem Abrieb der Limette bestreuen und den Saft  
sowie den Wein mit der Brühe darüber giessen.