

## Geschnetzeltes an Madeira-Sauce

**Barbara Lukesch, Zollikon:** «Die Rezepte von Annemarie Wildeisen sind meine kulinarische Allzweckwaffe. Dazu gehört auch dieses: superlecker, schnell zubereitet und ganz einfach.»

Zutaten (für 4 Personen)	Zubereitung
80 g Dörrtomaten aus dem Glas 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 4 (auch mehr) Salbeiblätter 500 g Pouletgeschnetzeltes Salz, Pfeffer 1 EL Bratbutter 2 EL Balsamicoessig 1/8 l Hühnerbouillon 1 EL Butter 1/8 l Madeira 2 dl Voll- oder Halbrahm ..... Bratbutter Salbeiblätter	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dörrtomaten in Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Die Salbeiblätter ebenfalls hacken.</li><li>2. Das Fleisch würzen, in der Bratbutter braten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.</li><li>3. Den Bratensatz mit dem Balsamicoessig und der Bouillon ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Den Jus beiseitestellen.</li><li>4. Die Butter in die Pfanne geben. Darin Dörrtomaten, Zwiebel, Knoblauch und Salbei andünsten. Den Bratenjus und den Madeira beifügen und alles nochmals gut einkochen lassen. Den Rahm dazu geben und die Sauce so lange weiterkochen, bis sie schön sämig wird. Würzen.</li><li>5. Das Fleisch zur Madeirasauce geben und nochmals gut heiss werden lassen.</li><li>6. Vor dem Servieren die Bratbutter erhitzen und die Salbeiblätter knusprig braten. (Süfferlig! Salbei wird schnell bitter)</li><li>7. Als Beilagen passen Reis oder Nudeln und ein gedünstetes Gemüse. Riesenbegeisterung habe ich ausgelöst, als ich das Geschnetzelte kürzlich mit Blätterteig-Pasteten servierte.</li></ol>



Schnell zubereitet und superlecker: Geschnitzeltes an Madeirasauce (Foto: ZN)