

Feine Genussmomente mit Brunos

Poulet-Ingwer-Salat



15 Minuten



4 Portionen

Zutaten

1,5 dl	Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni
1 EL	Ingwersirup*
etwas	Pfeffer
2	Pouletbrüstli
1 TL	Geflügelbouillon
1 TL	Zimtpulver
3	getrocknete Datteln
25 g	Räuchermandeln
2	Mandarinen
1	Granatapfel
100 g	Nüsslisalat
etwas	Kerbel

* Ingwersirup kann mit frischem Ingwer, Zucker und Wasser ganz einfach selbst hergestellt werden.

Unsere «Chicken & Ginger»-Kreation bringt den Geschmack der Winterzeit auf Ihren Teller und zaubert ein Feuerwerk der Aromen. Die leicht süssliche Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni erhält durch den Ingwersirup und den Pfeffer eine angenehme Schärfe. Die Mandarinen und die Granatapfelkerne geben dem Wintersalat eine fruchtige Note.

Zubereitung

1. Ca. 1 Liter Wasser aufkochen. Eine halbe Mandarine, die Geflügelbouillon und das Zimtpulver begeben. 2. Die Pouletbrüstli in Würfel schneiden und während 5 Minuten in der leicht siedenden Bouillon pochieren. 3. Die Datteln entsteinen, in feine Streifen schneiden. Die Räuchermandeln hacken, die Mandarinen in Stücke teilen, die Granatapfelkerne auslösen und in Schälchen beiseitestellen. 4. Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni mit dem Ingwersirup und etwas Pfeffer verfeinern, alles gut mischen. 5. Das pochierte Poulet in die Salatsauce geben und vorsichtig umrühren. Die noch warmen Pouletwürfel auf die Teller verteilen. 6. Den Salat mit Granatapfelkernen, Datteln, Räuchermandeln, etwas Kerbel, dem gewaschenen Nüsslisalat und den Mandarinstücken nach Belieben anrichten. Die mit Ingwersirup verfeinerte Bruno's Salatsauce Kürbis & Marroni darüber träufeln – und einfach geniessen.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch