Pouletschnitzel mit Mirabellen

La Mise en Place:

1 EL Olivenöl, Paprika, Curry, 2 Pouletschnitzel, 1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Zweiglein Thymian, 300 g Mirabellen, Butter, ½ EL Maizena, ½ dl Bouillon, Olivenöl, ½ dl Balsamico

Die Vorbereitung:

Olivenöl mit Paprika und Curry verrühren und die Pouletschnitzel damit bepinseln. Zwiebel in Streifen schneiden und den Knoblauch fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweiglein zupfen. Mirabellen halbieren und entsteinen. Eine ofenfeste Form mit Butter auspinseln. Maizena mit Bouillon anrühren.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Pouletschnitzel darin kurz anbraten. Herausnehmen und in die Gratinform setzen.

Im Bratsatz Zwiebel, Knoblauch und Thymian dämpfen. Balsamico zugiessen und etwas einköcheln. Angerührtes Maizena dazu geben und aufköcheln. Die Sosse zum Poulet in die Form giessen und die Mirabellen darüber verteilen.

Das Gratinieren:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 25 Minuten.

Das passt dazu:

Bratkartoffeln oder roter, schwarzer oder Naturreis