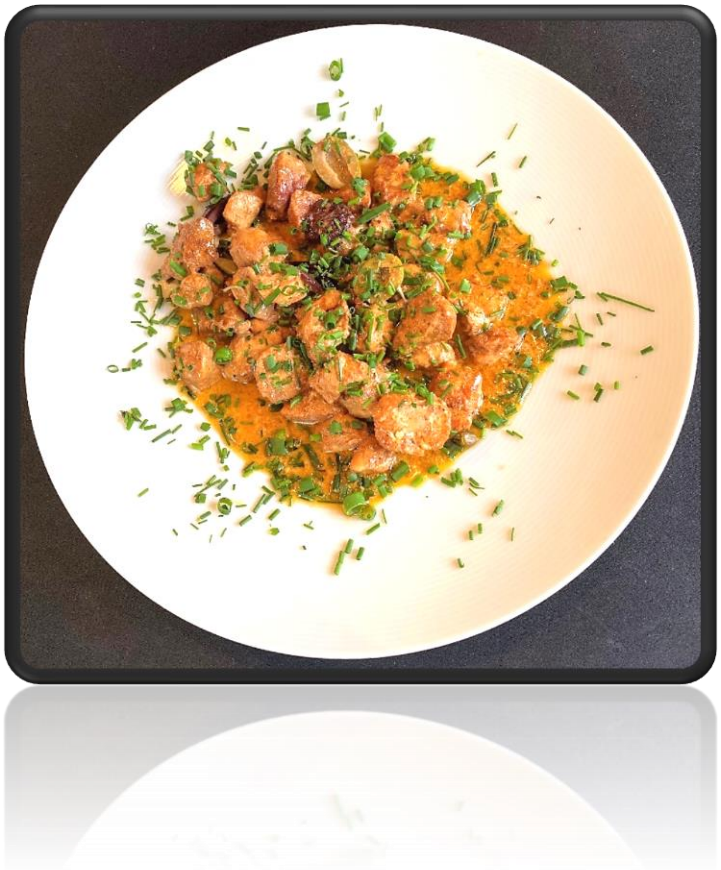
Poulet mit Oliven und einem Zimt-Nelken-Rahm-sösschen
Ungewöhnlich – aber hinreissend!

Ziehen lassen:
Mehrere Stunden

La Mise en Place:
Ingwer, Zimt, Nelke, Paprika, 1 EL Tomatenpüree, 2 EL Olivenöl, 2 Pouletschnitzel, 12 grüne und schwarze entsteinte Oliven, 1 Bund Schnittlauch, Olivenöl, 1 dl Halbrahm, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:
Aus Ingwer, Zimt, Nelke, Paprika, Tomatenpüree und Olivenöl eine Marinade rühren. Pouletschnitzel in Würfel schneiden und mehrere Stunden darin ziehen lassen.
Die Oliven halbieren und den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:
In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin schön braten.
Oliven und den Halbrahm dazu geben.

Die Vollendung:
Mit Pfeffer bestreuen, Schnittlauch dazu geben und aufkochen – wunderbar!