

Poulardenbrust in Dörrpflaumensoße

Für 4 Portionen:

450 g Poulardenbrust ohne Haut
2 EL Mehl
220 g Dörrpflaumen, entkernt
160 ml trockener Rotwein
80 ml Portwein
2 TL Olivenöl
16 Perlzwiebeln oder 8 Schalotten
2 TL Orangenzesten
60 ml Orangensaft
2 TL Balsamico
Salz
2 EL Petersilie fein gehackt

Als Beilagen:

Nudelflecken

Zubereitung :

Den Nudelteig nach unserem Grundrezept herstellen, in Frischhaltefolie einpacken und eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Für Poulardenbrust in Dörrpflaumensoße zuerst die Dörrpflaumen in Rotwein und Portwein 30 Minuten einweichen.

Von den Perlzwiebeln die braune Haut abziehen. An der Wurzel nicht zu viel wegschneiden, sonst zerfallen die Perlzwiebeln später in einzelne Schalen. Die eingeweichten Dörrpflaumen mitsamt Rotwein und Portwein aufkochen, Orangensaft, Orangenzesten, Balsamico, Salz und die Perlzwiebeln zugeben und diese in 15 Minuten weich kochen.

Den Nudelteig sehr dünn auswellen und mit einem gewellten Teigrädchen unregelmäßige Flecken ausschneiden. In kochendem Salzwasser 4 bis 6 Minuten kochen.

Die Poulardenbrust in etwa 5 cm große Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Poulardenbrust-Stücke in Mehl wenden und etwa 3 Minuten ringsum braten. In die Dörrpflaumensoße geben und 5 Minuten kochen lassen. Die fein gehackte Petersilie unter-rühren und die Poulardenbrust in Dörrpflaumensoße auf den Nudelflecken servieren.

Tipp von www.kochbaeren.de: Ein echtes A.O.C. Bresse Huhn bekommen sie in Deutschland nicht so einfach. Es gibt aber auch in Deutschland engagierte Geflügelzüchter, die Wert auf Qualität legen und ihr Geflügel artgerecht halten und füttern. Einer, der sich auch mit der Aufzucht von Bressehühnern befasst ist Herr Krötz. [Lesen Sie hier mehr über Bressehühner in Deutschland.](#)

