



Schlehen in Cognac

Poulet mit sautierten Cognac-Schlehen und Hörnli

Poulet klein schneiden, würzen und anbraten, die Schlehen entkernen und mitbraten. Mit vorhandenem Cognac ablöschen. Dazu Hörnli servieren.

Rezept/Foto: Claudio Couto

Weitere Verwendungsmöglichkeit: als Dessert zu Eiscreme, zu Käse, Fleisch-Pasteten/-Terrinen, Wildgeflügel.

WILD&EDEL G.Walter, Zürich Produkte aus Wildpflanzen
078 881 22 00 www.wildundedel.ch mail@wildundedel.ch