

# Pouletbrüstchen an Madeirasauce

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

2 Dosen Tomatenpüree, à ca. 150 g  
1.5 dl Madeira  
2.5 dl Kaffeerahm  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
4 Pouletbrüstchen  
1 Esslöffel Bratbutter

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Tomatenpüree, Madeira und Kaffeerahm mischen, dann alles mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

3 Die Pouletbrüstchen mit Salz und Pfeffer würzen.

4 In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und die Pouletbrüstchen darin beidseitig je 3–4 Minuten anbraten. Herausnehmen, in eine ofenfeste Form geben und mit der Madeirasauce begießen.

5 Die Pouletbrüstchen im 180 Grad heißen Ofen in der Mitte etwa 25 Minuten überbacken.