



Guggershörnli Sternen süss-sauer mit Pouletbruststreifen

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 350 g Guggershörnli
- 500 g Pouletbrust
- 200 g Gemüse, z. B. Rübli, Sellerie, Lauch
- 2 dl Süss-sauer-Sauce
- 4 Ananasscheiben

Sauce süss-sauer

- 100 g Zucker
- 100 g Essig
- 100 g Wasser
- 30 g Süss-Sauer-Pulver

Die vier Zutaten in Pfanne geben, aufkochen und bei kleiner Hitze leicht dickflüssig werden lassen.

Zubereitung

- Das Gemüse in feine Streifen schneiden und im Salzwasser kurz kochen, abschütten.
- Die Ananasscheiben in der Bratpfanne anbraten und in Würfel schneiden.
- Pouletbrust in Streifen schneiden, in der Bratpfanne anbraten und würzen.
- Guggershörnli in Salzwasser al dente kochen und abschütten.
- Alle Zutaten in einer Pfanne vermischen, wärmen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht

Hotel Rest. Sternen

3158 Guggisberg

Tel. 031 736 10 10

www.sternen-guggisberg.ch

