

Hauptspeise für 4 Personen  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 35 Min.  
Energiewert/Person: ca. 1060 kJ/253 kcal



## SCHRÄGER VOGEL

200 g	Zwiebeln
1 EL	Butter
1 dl	Apfelsaft
2 TL	Appenzeller Alpenbitter
1 TL	Kümmel
2	rotschalige Äpfel
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
4	Pouletbrüstchen (je ca. 120 g)
½ TL	Salz
wenig	Pfeffer
4 EL	saurer Halbrahm
2 TL	Appenzeller Alpenbitter



### Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden. Butter erwärmen, Zwiebeln andämpfen, Apfelsaft und Appenzeller Alpenbitter dazugiessen, aufkochen. Kümmel begeben, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln.

Äpfel in je 12 Schnitze schneiden, zu den Zwiebeln geben, würzen, mischen. Pouletbrüstli würzen, auf das Apfel-Zwiebel-Gemüse legen, zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen.

Poulet herausnehmen, warm stellen. Halbrahm und Appenzeller Alpenbitter in die Pfanne geben, mischen. Apfel-Zwiebel-Gemüse auf Teller verteilen, Poulet darauf anrichten.