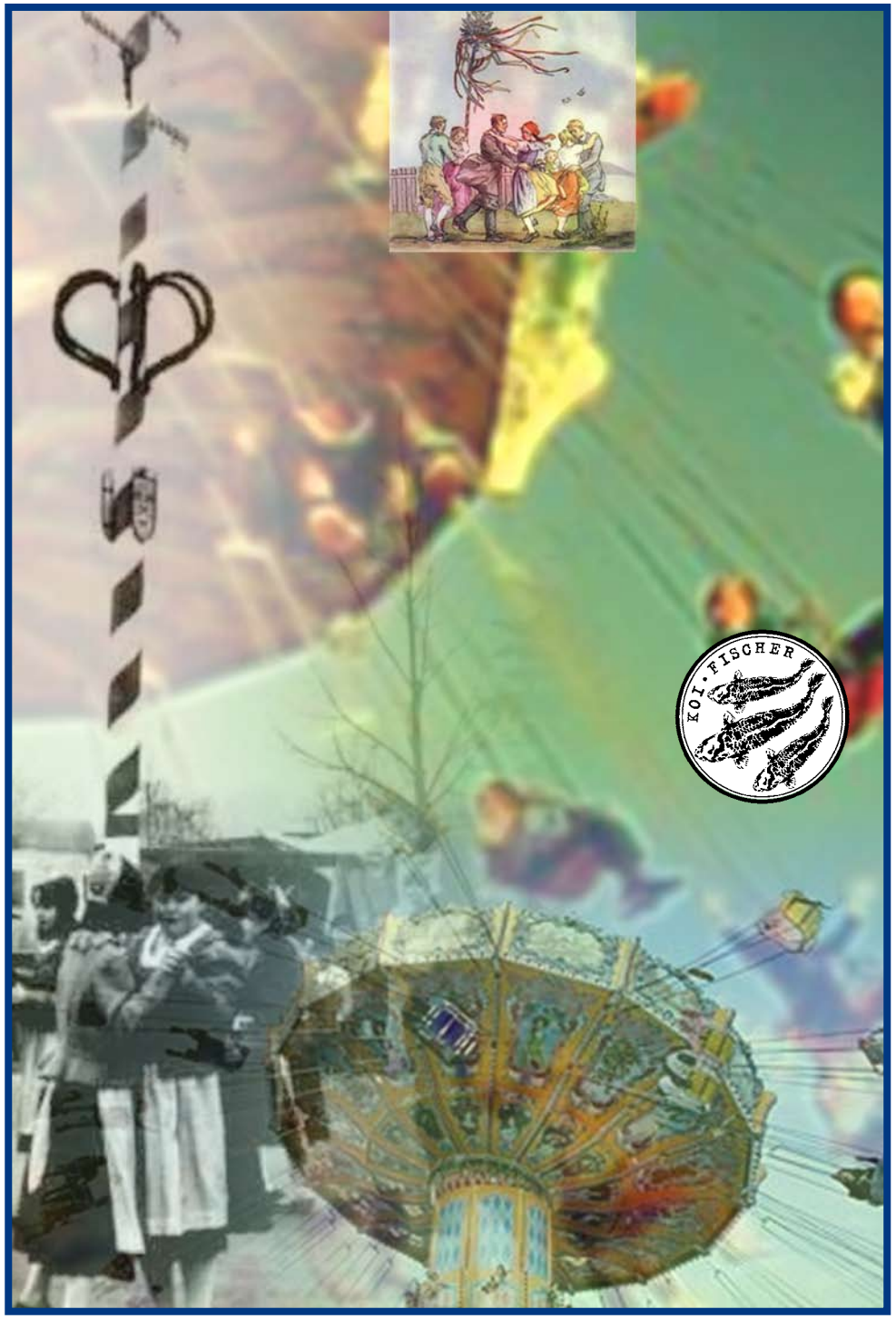

Alles Neu macht der Mai

… der Maibaum, das unbekannte Kletterobjekt …

Zutaten: für 2 frisch Verliebte und 2 im zweiten Frühling
4 Pouletbrüste
Salz, Sezuanpfeffer
4 Stengel Rhabarber, in feinen Streifen
Frühlingszwiebeln, in feinen Streifen
1 El Butter
1 El Zucker
1 Tl Essig
1 dl kräftiger Rotwein
Pfeffer, Parika, Koriander gemahlen
Pommes risolée

Zubereitung:

… Reiben Sie die Pouletbrüste kräftig mit Salz und Sezuanpfeffer ein … Braten Sie die Pouletstücke auf beiden Seiten an, bis eine schöne Kruste vorhanden ist und stellen Sie diese dann warm … Glasieren Sie die Frühlingszwiebeln und den Rhabarber in der Butter und fügen Sie danach den Zucker bei … Caramelisieren Sie das Ganze, bis sich der Zucker anfängt dunkel zu verfärben … Löschen Sie mit Essig und Rotwein ab und reduzieren Sie die Sauce auf die Hälfte … Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Koriander abschmecken und die Pouletbrüste in der Sauce erwärmen…

Tipps:

… Stellen Sie den Maibaum im Wohnzimmer auf und frisieren Sie sich eine Frühlingswasserwelle … Umarmen Sie alle Bäume in Ihrer Nachbarschaft, sammeln Sie Maikäfer und bekämpfen Sie die Frühlingsmüdigkeit mit Urgeschreiii