

# Geflügel Rezepte

## Geflügelragout Mit Crepesäckchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Vorspeisen, Ragout, Gewürze, Pikant

---

### Für Die Crepesäckchen

100 g Weizenmehl  
3 Eier  
250 ml Vollmilch  
1 Essl. Cognac

Salz  
40 g Butter  
Lange Schnittlauchstiele

### Für Das Geflügelragout

2 Hähnchenbrüstchen  
Salz  
Pfeffer

30 g Butter  
1/2 Bd. Schnittlauch  
40 g Creme fraiche

---

Das Weizenmehl sieben. Die Eier verquirlen und mit dem Mehl, der Vollmilch und dem Cognac zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Salz würzen und etwa 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend die Butter in einer Pfanne schmelzen und aus dem Teig 4 runde Crepes in Untertassengröße ausbacken. Die Hähnchenbrüstchen, mit Küchentrepp abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Je nach Größe etwa 4 Minuten in Butter braten. Etwas ruhen lassen und in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und bis auf einige schöne Halme in kleine Ringe schneiden. Unter die Creme fraiche ziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hähnchenragout mit der Creme fraiche mischen und auf die Mitte der Crepes verteilen. Die Crepes jeweils zu einem kleinen Säckchen zusammenschlagen und mit einem langen Schnittlauchstängel zusammenbinden. Die Crepesäckchen auf einem Salatblatt servieren.