

# Glasierte Süsskartoffeln mit Poulet

Wow, was für eine Kombination: Mit Gregor's Chillisauce «Tropico» glasierte Süsskartoffeln und Poulet an einer Kräutersauce!

Rezept für 2 Portionen:

4 Süsskartoffeln  
250g Poulet  
½ Flasche Tropico  
Olivenöl  
Schnittlauch  
Petersilie  
3 EL Crème Fraîche  
2 EL Sojasauce  
½ dl Weisswein  
Paprika  
Salz & Pfeffer



Süßkartoffeln in hälften schneiden. Gratinform mit Olivenöl bestreichen. Süßkartoffeln hinein legen. ½ Flasche Tropico mit 2 Esslöffel Olivenöl mischen. Süßkartoffeln zum ersten Mal bestreichen. Für 15 Minuten in den 200°C Ofen (Umluft). 2X alle 15 Minuten wieder bestreichen.

3 Esslöffel Crème Fraîche mit Schnittlauch, Paprika, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Kühl Servieren

250g Poulet-Brust in Würfel schneiden. Olivenöl in die Bratpfanne und erhitzen. Poulet anbraten und mit ½ dl Weisswein ablöschen. 2 Esslöffel Sojasauce dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hübsch anrichten und Voilà.

Rezeptidee: Yann Stein & Romy Ruoss



[www.chilli-sauce.ch](http://www.chilli-sauce.ch)