

Pouletbrust aus dem Ofen von Michèle Fischer

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk

1.0 kg Pouletbrust	
* 5 g Salz	
1.0 g Pfeffer	Fleisch trocken tupfen und würzen
100 g Specktranchen	einen Teil der Brüstchen mit Speck umwickeln (Schweinefleisch)
40 g ital. Kräutermischung	entspricht 10 EL darüber streuen
1.0 dl Halbrahm	
1.0 kg Pouletbrust	trocken tupfen
* 5 g Salz	
1.0 g Pfeffer	Fleisch würzen
80 g Specktranchen	Fleisch mit Speck umwickeln und in eine ausgebutterte Form legen. (1 Portion ohne Speck für Nicht-Schweinefleisch-Esser -> separate Auflaufform)
40 g Kräutermischung	über das Fleisch streuen
3.0 dl Halbrahm	1 x Variante mit Sojarahm
2.0 dl Bouillon (flüssig)	mit Rahm mischen und darübergießen In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g