

Pouletbrust aus dem Ofen

von Michèle Fischer

Mengen für 22 Personen

Quelle: Swissmilk

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