Pouletbrust aus dem Ofen von Michèle Fischer

Mengen für 40 Personen

Quelle: Swissmilk

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