

Pouletbrust mit gedämpftem Gemüse von gertrud.e

Mengen für 26 Personen

3.9 kg Pouletbrust	trockentupfen
260 g Senf	Pouletbrust beidseitig bestreichen, dan in
5.2 dl Öl	beidseitig gut anbraten, zugedeckt auf kleiner Stufe etwa 15 Minuten durchgaren lassen.
6.5 kg Spargeln	weisse: gut rüsten/ grüne: Stielende abschneiden Spargeln in Bündel zusammenbinden und zugedeckt in
13 Liter Wasser	mit
52 g Salz	und
130 g Butter	weichkochen (Kochzeit: weisse Spargeln: 30- 40 Minuten / grüne Spargeln: 15- 20 Minuten)
1.3 Liter Vollrahm	Pouletbrüstli aus der Pfanne nehmen, warmstellen. Rahm in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.
26 g Salz	
26 g Pfeffer	Sauce abschmecken, mit dem Fleisch zusammen anrichten. Spargel separat anrichten und servieren.

Anstelle von Spargeln können auch gedämpfte Tomaten und Zucchetti dazu serviert werden.