



Pouletbrust mit Speck by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 30 Personen

Tags: Einfach, Fleischgericht, benötigt Backofen, Glutenfrei

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Fleischmesser, Gratinform, Backtrennpapier

6.0 kg Pouletbrust	Brust der länge nach teilen. würzen
750 g Specktranchen	Pouletbrust umwickeln, mit einem Zahnstocher fixieren. In eine Gratinform legen
	Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Pouletbrüstchen 12-15 min backen.
1.5 Liter Halbrahm	dazugeben
	1-2 min weiter backen