

Poulet unter der Haube

von Thomas Helfenstein

Mengen für 10 Personen

Tags: benötigt Backofen, enthält Pilze

Gewürze: Paprika, Pfeffer

300 g Gemüse nach Wahl	Rüebli, Lauch- und Selleriejulienne (Streifen) oder Peperoni, Champignons usw. - Gemüse knapp gar dünsten, wenig würzen
1.0 kg Pouletbrust	- Pouletbrust in Fingerdicke Streifen schneiden in heissem Fett kurz Farbe nehmen lassen in eine feuerfeste Form geben und mit Gemüse bedecken.
1.5 dl Weisswein	Bratfett abgiessen, Bratsatz auflösen, Wein und Geflügelbouillon dazugiessen und um die Hälfte reduzieren
2.0 dl Bouillon (flüssig)	Geflügelbouillon
3.0 dl Rahm	- Rahm beigeben und erhitzen
50 g Butter	Butter in kleinen Mengen zur Sauce schwingen, würzen, über die Pouletbrüste giessen.
400 g Blätterteig	augerollter Blätterteig den äusseren Rand der Auflaufform mit Ei bestreichen, den Teigdeckel locker, über die Form legen, andrücken und nach belieben verzieren und mit Ei bestreichen.
1.0 Stück Eier	1 Ei zum bestreichen, aufschlagen und wenig Salz dazugeben

Backzeit 20 Min bei 200 Grad

Falls vorgängig hergestellt Teigdeckel erst vor dem Backen auflegen oder im Kühler lagern.

Entsprechend wird die Backzeit länger.