Pouletbrust von Hansruedi

Mengen für 45 Personen

6.75 kg Pouletbrust	trockentupfen
450 g Senf	Pouletbrust beidseitig bestreichen, dan in
9 dl Öl	beidseitig gut anbraten, zugedeckt auf kleiner Stufe etwa 15 Minuten durchgaren lassen.
11.3 kg Spargeln	weisse: gut rüsten/ grüne: Stielende abschneiden Spargeln in Bünde zusammenbinden und zugedeckt in
22.5 Liter Wasser	mit
90 g Salz	und
225 g Butter	weichkochen (Kochzeit: weisse Spargeln: 30- 40 Minuten / grüne Spargeln: 15- 20 Minuten)
2.25 Liter Vollrahm	Pouletbrüstli aus der Pfanne nehmen, warmstellen. Rahm in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.
45 g Salz	
45 g Pfeffer	Sauce abschmecken, mit dem Fleisch zusammen anrichten. Spargel separat anrichten und servieren.
2.25 kg Erbsen	
2250 kg Rüebli	

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