Pouletbrust mit Speck by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 30 Personen

Tags: benötigt Backofen, Glutenfrei, Einfach, Fleischgericht

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

Ausrüstung: Grantinform, Fleischmesser, 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