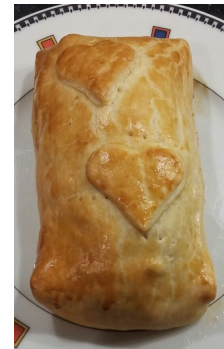


Pouletbrüstchen im Teigmantel

Rezept (<http://www.wildeisen.ch/rezepte/pouletbruestchen-im-teigmantel>)

1 KL	1 EL	Bratbutter
1 Stk.	4 Stk.	Pouletbrüstchen
42 g	125 g	Philadelphia mit Kräuter
3 Tranchen	12 Tranchen	Bratspeck
1 Rolle wenig wenig	2 Rollen 1 wenig	Blätterteig Ei Salz, Pfeffer



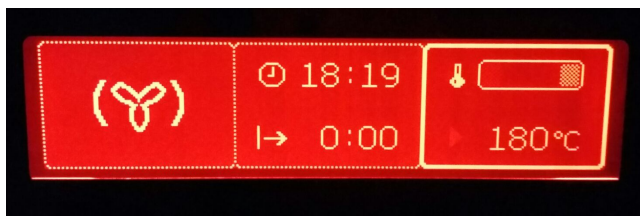
Mise en place:

- Bratpfanne, Backblech mit Backpapier, Messer, Esslöffel, Gabel, Bratschaufel, Pinsel, kleines Gefäss für das Ei
- Salz, Pfeffer, Pouletbrüstchen, Bratspeck, Ei, Philadelphia, Blätterteig, Bratfett



Backofen vorheizen:

Backofen mit Umluft bei 180° C vorheizen.

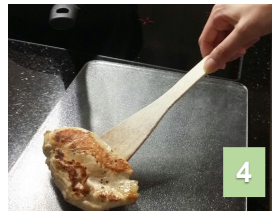
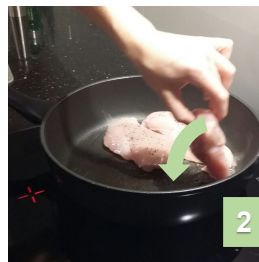




Pouletbrüstchen beidseitig würzen:

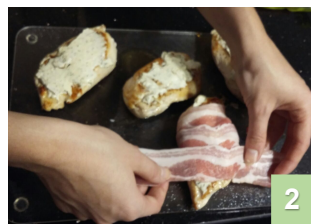
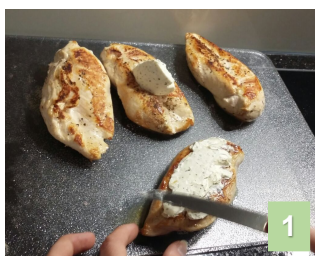
- 1) Pouletbrüstchen salzen
- 2) Das Fleisch mit Pfeffer würzen

Bratfett



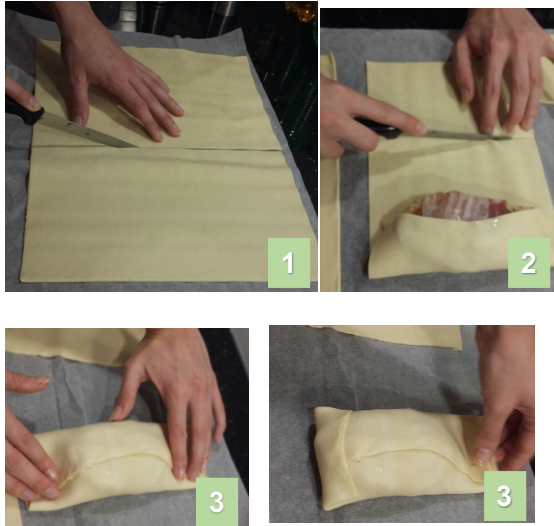
Fleisch anbraten:

- 1) Bratfett in Bratpfanne geben
- 2) Wenn das Bratfett erhitzt ist, Fleisch in die Pfanne legen
- 3) Beide Seiten goldbraun braten
- 4) Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einer Platte auskühlen lassen.



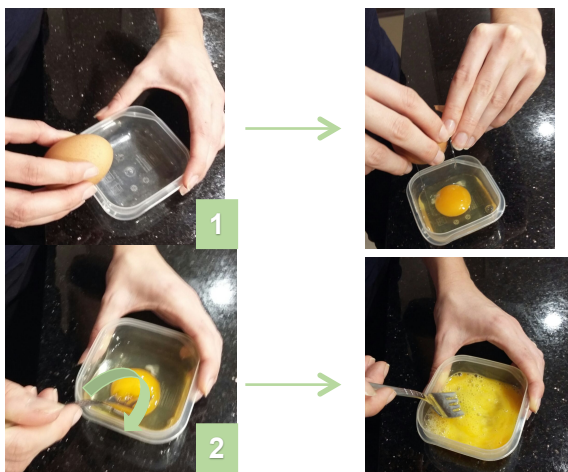
Fleisch vorbereiten:

- 1) Philadelphia auf die vier Poulets verteilen und auf einer Seite flach streichen.
- 2) Das Fleisch mit Bratspecktrancken umwickeln.

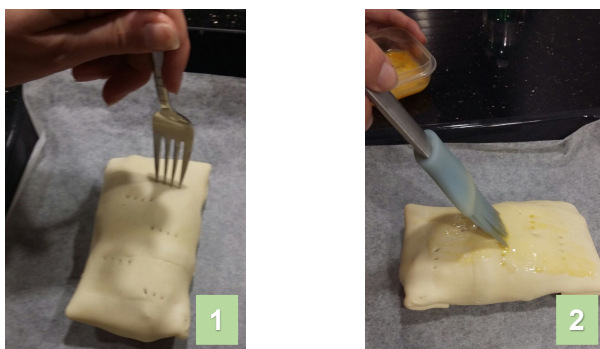
**Poulet verpacken:**

- 1) Den Teig in der Länge nach halbieren.
- 2) Das Poulet auf den Teig legen und etwa auf die doppelte Grösse des Fleischstückes zuschneiden.
- 3) Mit dem Teig das Fleisch einpacken, dabei die Teigränder gut andrücken.

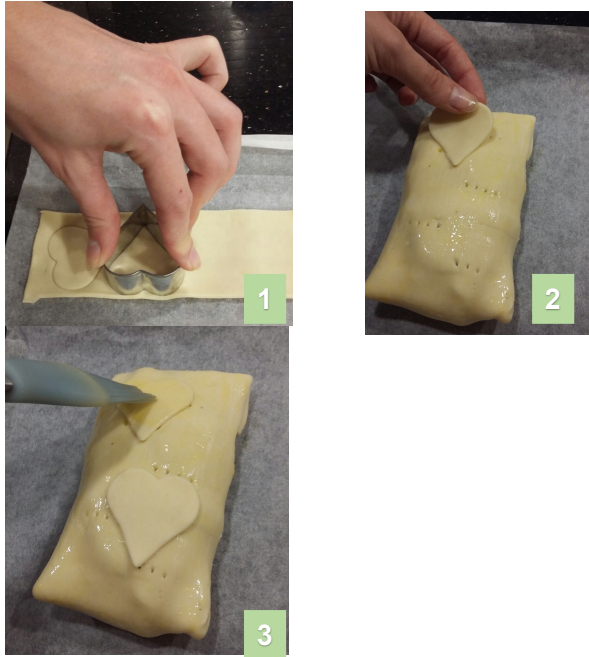
Die Teigpäckchen mit dem Verschluss nach unten auf das mit Blechreinpapier belegte Blech legen.

**Ei zum Bestreichen vorbereiten:**

- 1) Das Ei am Rand aufschlagen
- 2) Mit der Gabel das Ei verquirlen

**Teigpäckchen vorbereiten:**

- 1) Mit einer Gabel den Teigmantel mehrmals einstechen.
- 2) Die Päckchen mit dem verquirlten Ei sorgfältig anstreichen.

**Verzierung:**

Bemerkung: Aus dem restlichen Teig können die Päckchen beliebig dekoriert werden.

- 1) Mit Guezliformen Herzen aus dem Teig ausstechen.
- 2) Die Verzierung auf das Teigpäckchen legen.
- 3) Die Verzierungen ebenfalls mit dem verquirlten Ei bestreichen.

**Teigpäckchen backen:**

- 1) Päckchen in der Ofenmitte 15-20 Minuten bei 180°C backen.



Tipp: Servieren mit gedämpftem Gemüse oder verschiedene Salate