

Gefüllte Pouletbrüstchen

Rezept von Marianne Bernhardsgrütter, Niederbüren



Christine Wanner
Betrieb Wanner Jörg,
Schweizersholz

Zubereitung

- Aprikosen in kleine Würfel schneiden, mit dem Wasser aufkochen und anschliessend auskühlen lassen. Saft abgiessen. Käse in kleine Würfel schneiden und mit den Aprikosen mischen.
- Ofen auf 90 Grad vorheizen. Eine Platte und die Teller vorheizen.
- Pouletbrüstchen von der breiten Seite her einschneiden, sodass Taschen entstehen. Füllung darin verteilen und mit Zahnstochern wieder verschliessen. Fleisch würzen und mit Bratbutter oder Öl beidseitig 2-3 Minuten anbraten.
- Fleisch auf die vorgewärmte Platte legen und im Ofen bei 90 Grad ziehen lassen. Pouletbrüstchen einmal durchschneiden und servieren.

Zutaten

Füllung:

- 10 Dörraprikosen
- 1–2 EL Wasser
- 40 g Appenzeller Käse

Pouletbrüstchen:

- 4 Pouletbrüstchen
- Salz, Pfeffer
- Bratbutter oder Öl
- Zahnstocher