

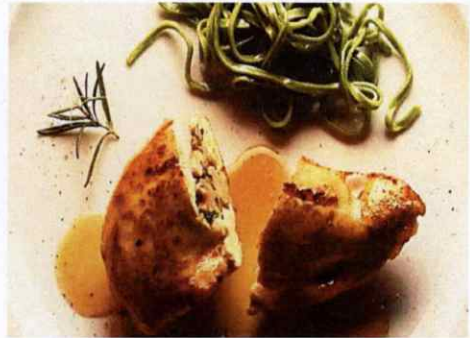


Gefüllte Pilz-Pouletbrust

Zubereitung: 30 Min.
Für 5 Personen

Zutaten

6	Pouletbrust
	Salz, Pfeffer, Paprika und Rosmarinpulver
60 g	Bratbutter
2 dl	Weisswein
5	Rosaminzweige zum Garnieren



Füllung

1	Schalotten, fein gehackt
25 g	Butter
375 g	Pilze, gehackt (je nach Angebot)
3 Zweige	Petersilie
	Salz, Pfeffer
2 1/2 TL	Doppelrahm

Zubereitung

1. Für die Füllung die Schalotte in der Butter glasig dünsten, Pilze und Petersilie begeben und so lange dünsten, bis der sich bildende Saft wieder eingekocht ist. Würzen, mit Doppelrahm verfeinern und etwas abkühlen lassen.
2. Bei den Pouletbrüstchen längs eine Tasche einschneiden. Innen und aussen würzen und die Füllung in die Taschen geben.
3. Mit einem Zahnstocher gut verschliessen und in der heissen Bratbutter rundum anbraten.
4. Die Hitze reduzieren, mit dem Weisswein ablöschen. Zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen.
5. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Rosmarinzweigen garnieren

Dazu passen Teigwaren und Gemüse