

Widmatt

aus meiner Schweizer Küche

Pouletbrüstli im Blätterteig

Veröffentlicht am **14. Dezember 2010**



Kürzlich wurde ich um ein Rezept gebeten das sich in einem dir zig verschiedenen [Betty Bossie](#) (klick) Kochbüchern befindet. Im Buch [*Feines aus Geflügel*](#) (klick). da diese Pouletpäckli so gelobt wurden habe ich das dann auch nachgekocht und auch uns hat es sehr gut geschmeckt. Wichtig ist das die Füllung gut! gewürzt wird. Ich habe es beim zweiten Versuch dann so gelöst, das ich auch die Pouletbrust gewürzt habe, und so war es super.

Zutaten:

- 4 Pouletbrüstli (je ca 150 Gramm)
- Salz
- etwas Paprika
- 150 Gramm Rahmquark
- 1 Zwiebel
- 1 Koblizehen oder 2 [confierte Knoblizehen](#)
- 2 EL Oregano, Salbei, Thymian
- 1 ausgewallter Blätterteig (ca 25 x 42cm)
- 8 Tranchen Bresaola oder Rohschinken
- 1 Ei

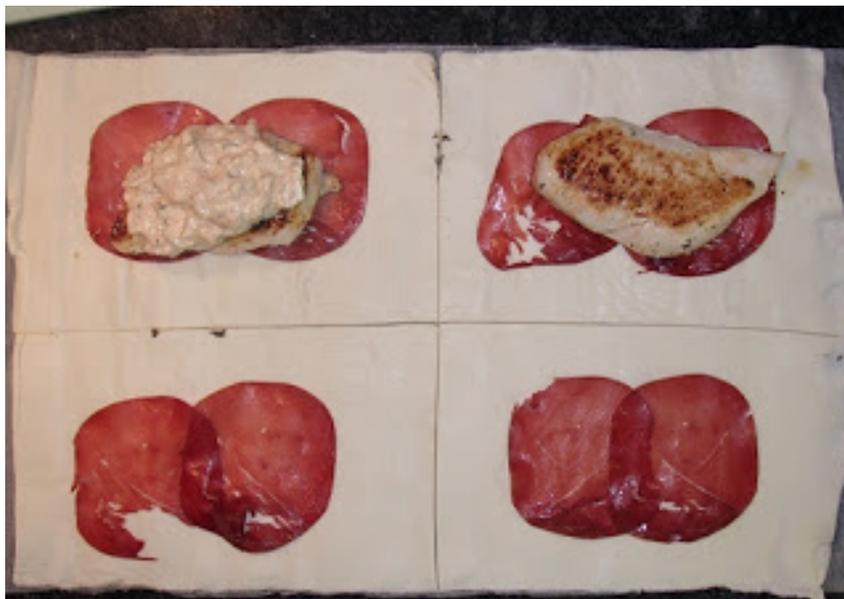
Zubereitung:



Öl oder Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen.
Die Pouletbrüstli auf jeder Seite ca 2 Minuten anbraten, herausnehmen, mit Paprika und Salz würzen abkühlen lassen.



In dieser Zeit die Zwiebel feinhacken, die confierten Knoblizehen mit einer Gabel zerdrücken und die Kräuter feinhacken. Alles mit dem Rahmquark, mischen und mit Paprika und Salz gut würzen.



Den Blätterteig quer und längs halbieren und auf jedes Stück 1 Bresaolascheibe und je eine Pouletbrust legen. Mit je einem 4 Füllung bedecken und zuoberst nochmals eine Bersolascheibe darauf legen. Den Blätterteig um das Pouletbrüstli zu einem Päckli verschliessen und mit dem

Verschluss nach unten auf ein Backblech legen.



Mit dem Eigelb einstreichen und für ca 25 Minute im vorgeheizten Ofen bei 220° backen.



Dazu passen verschieden Salate. E Guete

Quelle:

[Feines aus Geflügel Betty Bossi \(klick\)](#)

Counter

Dieser Eintrag wurde veröffentlicht in **Geflügel, Hauptgang, Knoblauch, Kochbuch** von **Irene Thut-Bangerter**. **Permanenter Link des Eintrags** [<http://www.widmatt.ch/pouletbrustli-im-blatterteig/>] .

4 GEDANKEN ZU "POULETBRÜSTLI IM BLÄTTERTEIG"



WortSchmid

sagte am **14. Dezember 2010 um 08:08** :

Liebe Irene,

mit dieser Füllung wird das sicher ganz saftig.

Als Poulet-Liebhaberin muss ich das auch einmal ausprobieren, das ist eine tolle Variante zu meinen sonstigen Zubereitungsarten. Vielen Dank!

Alles Liebe,

Alexandra

PS: Es war sooooo schön bei euch!



Irene

sagte am **14. Dezember 2010 um 09:51** :

Sali Alexandra, wir mögen auch sehr gerne Poulet! Wir haben es auch sehr genossen, die Zeit verflog viel zu schnell.

Grüssli

Irene



Anonymous

sagte am **20. Juni 2011 um 11:48** :

Liebe Irene

bin ein bisschen beim durchstöbern deines Blogs und da ist mir dieses Rezept in die Hand gefallen. Da ich noch ein paar Bresaola-Scheiben übrig habe gibts das morgen zum z'mittag. sieht super aus.

du schreibst übrigens Bersola.....wird aber das gleiche wie bresaola sein, halt italienisch.

Den Quark werde ich mit Ricotta tauschen, denn Quark finde ich hier nicht. Danke für dein Rezept.

liebe Gruüessli Claudia



Irene

sagte am **21. Juni 2011 um 07:17** :

Liebe Claudia

Mit Ricotta schmeckt das sicher auch herrlich, der ist ja eher trockener als der

Rahmquark bei uns. Natürlich meine ich Bresaola, habe da wohl einen völligen Buchtsabensalat abgelaassen, und konsequent durch den ganzen Beitrag. Danke für deinen Hinweis werde das gleich korrigieren.

Grüessli nach Italien

Irene