



## Pouletbrust im Teig

Speck und Steinpilze geben der doch eher milden Pouletbrust Geschmack. Im Blätterteig eingewickelt und gut gebacken sind sie zwar keine Exklusivität, doch ein attraktives Alltagsgericht, das sich gut vorbereiten lässt. Zusammen mit Salat angerichtet sind sie ein leckeres Gericht, auf das man bestimmt auch an heißen Sommertagen Lust hat.

Tipp: Ein saftiger Gurkensalat mit Rettich und Peperoni passt ausgezeichnet zu den gefüllten Blätterteigkrapfen.

### Zutaten

1 Pouletbrust, ca. 100g  
4 Scheiben Bratspeck  
8g Steinpilze getrocknet  
20g Zwiebel  
20g Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter  
1Stk Blätterteig ca. 20x 26cm  
1 Eigelb

### Zubereitung

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Pouletbrust ringsum salzen und pfeffern, in Bratbutter ringsum leicht anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Eingeweichte Steinpilze ausdrücken und klein hacken (Einweichwasser beiseite stellen).  
Zwiebel klein hacken.

Zwiebel in Bratbutter glasig dünsten, Steinpilze zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. 5cl Einweichwasser und Sauerrahm zugeben und verrühren. Köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht ist. Etwas auskühlen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Speckscheiben auf einer Haushaltfolie auslegen. Steinpilze darauf verteilen, am oberen und unteren Rand 2cm freilassen. Pouletbrust darauf legen und den Speck mit Hilfe der Folie darüber klappen.

Pouletbrust auf den Blätterteig legen und einrollen. Teig auf den Stirnseiten einklappen und festdrücken. Nach Belieben mit Teigresten verzieren. Teig mit einer Gabel 4 mal einstechen. Eigelb verquirlen und den Teig damit einstreichen. Auf ein eingebuttertes Backblech legen und im unteren Drittel in den Ofen einschieben. Ca. 20 Minuten backen.









