

Gefüllte Pouletbrüstchen mit Tomaten und Mozzarella



Zutaten für 6 Personen:

6 Pouletbrüstchen à ca. 150 g
200 g Tomatenwürfel
200 g Mozzarellawürfel
50 g frischer, gehackter Basilikum
Salz, Pfeffer

2 Eier
50 g Mehl
50 g Bratbutter oder Öl

Brächette –Sauce (aus dem Emmental):

30 g Butter
40 g Mehl
½ gehackte Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelken
2 dl Hühnerfond
2 dl Rahm
4 cl Bäziwasser
1 dl Weisswein

Zubereitung:

Pouletbrüstchen mit einem dünnen Messer längs einschneiden, dass es eine Tasche gibt.

Tomaten, Mozzarella und Basilikum vermischen, würzen und in die Taschen füllen.

Das Ei und Mehl vermischen, würzen und die Brüstchen darin wenden.

Den Fettstoff in einer Bratpfanne erhitzen und die gefüllten Brüstchen goldgelb braten. Warm stellen.

Sauce:

Den Butter erhitzen, die Zwiebeln dünsten, mit dem Mehl stäuben und zu einer Mehlschwitze vermengen.

Restliche Zutaten beifügen und ca. 20 Min. köcheln lassen.

Die Pouletbrüstchen anrichten und mit der Sauce nappieren.