




Pouletgeschnetzeltes im Blätterteigsäckli



Der feine Unterschied.

-  Gesamtzeit: 1 h
-  Aktivzeit: 40 min
-  Mittel



Zutaten

für 4 Personen

- 600 g** Brust vom Schweizer Poulet
- 400 g** Champignons
- 2** Schalotten
- 60 g** Butter
- 3 dl** Rahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zitronensaft
- 2** Blätterteige (à je ca. 300 g)
- 2 Bund** Schnittlauch
- 2** Eigelb

Nährwerte

1 Portion (ohne Blattsalat) enthält ca.:

- 1152** kcal
- 50 g** Eiweiss
- 81 g** Kohlenhydrate
- 54 g** Fett

 enthält Gluten

 enthält Laktose

Tipp

Du kannst die Pouletbrust auch gleich in deiner Metzgerei würfeln lassen.

Zubereitung

- 1** Pouletbrust in kleine Würfel schneiden. Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und in der heissen Butter glasig dünsten. Pouletwürfel zugeben, kurz anbraten, dann die Champignons ebenfalls zugeben.
- 2** Am Schluss Rahm zugeben und bei milder Temperatur fast ganz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- 3** Teige in je vier gleich grosse Stücke teilen. Je einen Achtel vom Pouletgeschnetzelten in die Mitte der Teigstücke verteilen. Teigecken in der Mitte zusammennehmen und leicht verdrehen, damit ein kleines Säckli entsteht.

4

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Der feine Unterschied.

Säckli mit einigen Schnittlauchstengeln umwickeln und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C in ca. 18–20 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt frischer Blattsalat mit Zitronenvinaigrette.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**