Pouletgeschnetzeltes im Blätterteigsäckli

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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 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.