Poulet-Oberschenkel im Briocheteig mit Kürbisgemüse

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Aktivzeit: 45 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

6	Oberschenkelsteaks vom Schweizer Poulet, ohne Knochen und Haut (beim Metzger vorbestellen)
12 Scheiben	Speck vom Schweizer Schwein
1 Bund	gemischte Gartenkräuter, z.B. Thymian, Salbei, Rosmarin, Peterli
380 g	Mehl
15 g	Zucker
0.5 TL	Salz
0.5	Hefewürfel
2 dl	Milch, lauwarm
1	Ei
100 g	Butter
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	grobkörniger Senf
	Salz
1.2 kg	Kürbis (gerüstet gewogen)
1	rote Zwiebel
1 Bund	glatte Peterli
2 EL	Rapsöl
1 EL	Paprika, edelsüss
2 dl	Gemüsebouillon

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

662	kcal
32 g	Eiweiss
58 g	Kohlenhydrate
32 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

1 Kräuter hacken.

2 Mehl mit Zucker, Salz, Hefe, Milch, Ei und der Hälfte der Kräuter 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Die Butter in Würfel schneiden, nach und nach unterkneten. Teig kurz ruhen lassen.

3 Die Schenkelsteaks auf der Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und restliche Kräuter darübergeben. Die Steaks zusammenklappen.

4 Den Teig zu 6 gleichmässig grossen Kugeln formen und mit den Fingern zu Kreisen von 14 cm Durchmesser drücken. Mittig mit je einem zusammengeklappten Steak belegen und in den Teig einschlagen. Mit je 2 Scheiben Speck über Kreuz umwickeln und mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bis zum Backen mindestens 3 Stunden kalt stellen.

5 Kürbis in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Peterli hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel andünsten. Kürbis beifügen und kurz mitdünsten. Paprika und Bouillon dazugeben. Kürbis zugedeckt knapp weichkochen. Am Schluss Peterli beifügen und Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Die Schenkelsteaks im Kräuter-Brioche-Teig im auf 180 °C (Ober-/Unterhitze 200° C) vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Nach dem Backen 5 Minuten ruhen lassen. Dann zusammen mit dem Kürbisgemüse servieren. Tipp Auch kalt schmecken die mit Poulet gefüllten Brioches wunderbar.