



GEBRATENES POULET MIT PIKANTER FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Poulet, küchenfertig [1,2 kg]

Salz und Pfeffer

Thymian

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g

2 Champignons, klein gewürfelt

2 EL Grüne Erbsen

2 EL Schinken, klein gewürfelt

40 g Butter, zum Anbraten

80 ml Milch

500 g Weissbrot, gewürfelt

1 EL Weismehl

2 Ei(er)

1 EL Kräutermischung, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Thymian

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: Champignons, Erbsen und Schinken in Butter anbraten.
3. QimiQ Saucenbasis und Milch dazumischen, die warme Masse über die Weissbrotwürfel geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mehl, Eier und Kräuter dazugeben und zu einer kompakten Masse vermischen.
4. Poulet mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, mit der Weissbrotmasse füllen und verschliessen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde braten. Das Poulet mehrmals wenden und dabei mit dem Bratensaft übergiessen.