

Pouletbrüstli im Speckmantel

4-Personen

Zutaten:

600	-	gr Wirz
1	-	EL Oel
2	-	dl Gemüsebouillon
4	-	EL Creme fraiche
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
4	-	Pouletbrüstchen je ca. 120-gr
16	-	Tranchen Bratspeck



Zubereitung:

Den Wirz vierteln und in Streifen schneiden. Oel in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Wirz andämpfen, Bouillon dazugießen, zugedeckt cirka 15-Minuten weich dämpfen.

Crème fraiche daruntermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pouletbrüstli längs halbieren, würzen mit Salz und Pfeffer und je mit zwei Specktranchen umwickeln. Eine Bratpfanne heiss werden lassen, Poulet rundum cirka 4- Minuten braten.

Mit dem Wirz auf vorgewärmte Teller anrichten.

Einfach – aber gut!