**Pouletbrüstli an Rahmsauce**

[[](https://www.landwirtschaft.ch/fileadmin/landwirtschaft/Essen/Bilder/2015-05_Erdbeeren_BE-D/Pouletbruestli_an_Rahmsauce_bearb.jpg)](https://www.landwirtschaft.ch/fileadmin/landwirtschaft/Essen/Bilder/2015-05_Erdbeeren_BE-D/Pouletbruestli_an_Rahmsauce_bearb.jpg)

**Zutaten für 4 Personen,** Zubereitungszeit: 30 bis 60 min

1. 0.5 dl Hühnerbouillon
2. 4 Pouletbrüstli
3. 8 Scheiben Bratspeck
4. Salz, Pfeffer, Paprika
5. 1.5 dl Halbrahm oder 1 Becher Saurer Halbrahm
6. 30-50g Reibkäse, z.B. Greyerzer

**Zubereitung**

1. Backofen vorheizen auf 220°.

2. Bouillon in eine Gratinform giessen.

3. Pouletbrüstli beidseitig würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika.

4. Um jedes Pouletbrüstli 2 Scheiben Bratspeck wickeln und in die Form legen.

5. 15 Min. vorbacken.

6. Halbrahm oder Saurer Halbrahm würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika, nach 15 Minuten die Rahmsauce über das Fleisch giessen.

7. Nach Belieben Reibkäse darüber streuen.

8. Fertig backen, nochmals 15-20 Minuten, das Pouletfleisch soll gut durchgebraten sein.