



Knusper- Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter gefüllt

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saftig leichtes, schnelles Familiessen, preiswert

Zutaten

- 4 Poulet - oder Hähnchenbrüstchen mit Flügel
- 50 g kalte Kräuterbutter in Scheiben
- 100 g geriebenes Toastbrot ohne Rinde
- 2 ganze Eier mit 2 El Milch verquirlt
- 1 Tl Mehl
- 2 - 3 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pouletbrüstchen unter fließendem Wasser gut waschen, wieder trocken tupfen und mit einem scharfen Messer waagrecht eine Tasche hinein schneiden.

Schritt2

Aufklappen, auslegen, etwas flach drücken, innen salzen und pfeffern. Die Kräuterbutter hinein geben, überklappen und die lange Seite mit Zahnstochern verschließen.

Schritt3

Äußerlich salzen und pfeffern mit Mehl besräubeb und durch das verquirlte Ei ziehen. Etwas abstreifen und in den Brotbröseln wenden, leicht andrücken.

Schritt4

In schäumende Butter geben und auf jeder Seite, (je nach Stärke)

Schritt5

4 - 5 min. braten, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag;:

Schritt7

Dazu passt z. B. junges, buntes Buttergemüse, Blattspinat aber auch Kartoffelsalat

Tags: gefüllt, Kräuterbutter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusper-pouletbruestchen-mit-kraeuterbutter-gefuellt/>