

# Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



## Schweizer Pouletbrust auf buntem Saisongemüsebett

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Pouletbrüste à 140-170 g  
Saisongemüse nach Markt-Situation (z.B. 100 g Sellerie, 100 g gelbe Karotten, 100 g Karotten 1 rote Zwiebel, 8 Stangen Spargel)  
Butter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Kräuter

### ZUBEREITUNG

Gerüstetes Gemüse in gleichmäßige Streifen schneiden, ca. 7cm, rote Zwiebeln halbieren, in dünne Scheiben schneiden.

Pouletbrust würzen und in Butter 2/3 durchbraten. Anschließend in einem auf 80 °C vorgewärmten Ofen zusammen mit den Anrichtetellern warmhalten.

Zwiebeln, vorgeschnittenes Gemüse und Spargel in Butter weichdünsten, würzen.

Die Pouletbrüstchen nochmals kurz in heißer Butter glasieren.

Anschließend das Gemüse auf den vorgewärmten Tellern hübsch anrichten und die Pouletbrust dazu geben.

### Gasthaus Hirschen - Peter und Erwin Koster

Seestraße 67 | CH-8267 Berlingen  
Telefon +41 (0) 52 761 13 06



Konstanz-Bodensee-Hegau  
in der Vierländerregion

[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu)