

Rezepte>Geflügelgerichte>Rezept: Poulardenbrustbrust mit Kräutern gegrillt **Poulardenbrust mit Kräutern gegrillt**

Zutaten für 4 Portionen:

1 ganze Poulardenbrust
mit Knochen und Haut,
4 EL fein gehackten Thymian,
4 EL fein gehackte Salbeiblätter,
1 Knoblauchzehe, fein gehackt,
2 EL Olivenöl,
Salz,
frisch gemahlener (rosa) Pfeffer.



Zubereitung:

Die Kräuter und die Knoblauchzehe fein hacken, mit so viel Olivenöl vermengen, dass eine dicke Paste entsteht, vorsichtig salzen und pfeffern.

Die Poulardenbrust unter fließendem Wasser abspülen und abtrocknen. Die Haut von oben (wo der Hals war) von der Brust vorsichtig anheben und mit den Fingern etwa die Hälfte der Kräuterpaste unter die Haut schieben. Die andere Hälfte auf die Haut reiben. Zusätzlich salzen (das macht die Haut schön knusprig).

Die Poulardenbrust im Backofen bei 180 °C etwa 20 Min. garen, gegen Ende der Garzeit den Backofengrill zuschalten.

Tipp der Aalener Kochbären :

Natürlich kann die Poulardenbrust auch auf dem Holzkohlegrill zubereitet werden. Verwenden Sie einen Grill, bei dem der Grillkorb senkrecht steht und das Grillgut daneben liegt, so dass kein Öl in die Glut tropft. Oder einen Kugelgrill, bei dem sie nur eine Hälfte beheizen und die Poulardenbrust indirekt grillen.

Tipp von www.kochbaeren.de: Ein echtes A.O.C. Bresse Huhn bekommen sie in Deutschland nicht so einfach. Es gibt aber auch in Deutschland engagierte Geflügelzüchter, die Wert auf Qualität legen und ihr Geflügel artgerecht halten und füttern. Einer, der sich auch mit der Aufzucht von Bressehühnern befasst ist Herr Krötz. [Lesen Sie hier mehr über Bressehühner in Deutschland.](#)