

Hähnchenbrust mit Bärlauchfüllung

Zutaten

4	Hähnchenbrüste
150 g	Bärlauch
4 Scheiben	Emmentaler oder Gouda
2 EL	Frischkäse
	Salz und Pfeffer
8 Scheiben	Bauchspeck geräuchert



Für die Soße:

5 Blätter	Bärlauch
100 ml	Weißwein
150 ml	Wasser
3 EL	Frischkäse
1 EL	Butter
	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Currypulver
1/2 TL	Senf
2 EL	Mehl
etwas	Wasser

Zubereitung

Den Bärlauch waschen und blanchieren, trockenschütteln und klein schneiden. Je eine Tasche in die Hähnchenbrüste schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Taschen innen mit Frischkäse bestreichen und mit Käse und Bärlauch füllen. Die Hähnchenbrüste mit je zwei Scheiben Bauchspeck fest umwickeln, bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren.

Die gerollten Brüstchen in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und anschließend ca. 20 Minuten im Backrohr bei 180 Grad goldbraun backen, beiseite stellen und warm halten.

In der Zwischenzeit die 5 Bärlauchblätter für die Soße klein schneiden, den Bratensud der Rouladen auf der Herdplatte mit dem Weißwein ablöschen und alle restlichen Zutaten unter Rühren hinzufügen. Ca. 10 Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Das Mehl mit etwas Wasser glatt rühren und die Soße damit andicken.

Die Soße zu den Hähnchenbrüsten servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder ein frisches Baguette.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.