

Bärlauch-Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust



Zutaten:	Zubereitung:
2 gute handvoll frische Bärlauchblätter	waschen, trocken tupfen, fein schneiden. Mit
200 g Frischkäse (am besten Ziegenfrischkäse)	vermengen. Den Frischkäse mit
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	würzen.
4 Hähnchenbrüste	flach aufschneiden. Hierzu wird der sogenannte Schmetterlingsschnitt gemacht (einschneiden aber nicht ganz durchschneiden) Die Hähnchenbrust mit dem Frischkäse füllen. Das Fleisch zusammenklappen anschließend mit
Salz, Pfeffer	würzen.
geräucherter Speck in Scheiben	um die Hähnchenbrüste wickeln und mit einem Zahnstocher fest stecken. Im

Öl	anbraten, anschließend in eine Raine legen,
200 ml Wasser	zugießen und im Backrohr offen schmoren

Temperatur:	180 Grad
Backzeit:	35 Min schmoren

Dazu schmeckt zartes Frühlingsgemüse wie Spinat oder Spargel mit Hollandaise und neue Kartoffeln als Salzkartoffeln, in Petersilie geschwenkt. Oder Bärlauchspätzle (Rezept unter Kräuterküche)

Tipp: Aus dem Hähnchenbratfond lässt sich eine leckere Soße zubereiten. Im Fett 1 Zwiebel klein gehackt braun im Hähnchenfett anschwitzen. 1 Dose Champignons zugeben. Mit etwas Wasser, Milch aufgießen. Mit braunem Soßenbinder binden und mit 1 Becher Sahne verfeinern. Den restlichen Braten-Fond aus der Raine unter die Soße rühren.