

## Gefüllte Hähnchenbrust in Speck gewickelt auf rustikalem Pfannengemüse



### Für Fleischliebhaber

Dreierlei Fleisch in einer Roulade vereint, verspricht höchsten Genuss für Fleischliebhaber. Knifflig dabei ist lediglich das zarte Klopfen der Hähnchenbrüste zu einer rechteckigen Fleischplatte. Sieht dann idealerweise aus wie ein knapp 1 cm hohes, flaches Riesenschnitzel.

### Der Trick mit dem 2-fach Einwickeln...

Nach dem Bestreichen mit der Farce (Wurstfüllung) wird alles zu einer riesigen Wurst gewickelt. Dann in Klarsichtfolie einwickeln und die Enden verzwirbeln. Um alles stabil zu fixieren muss die Wurst nochmal in Alufolie gewickelt werden. Das Gebilde kommt dann ins heiße Wasserbad und gart ein halbes Stündchen vor.

Der Rest ist einfach. Hier die komplette Anleitung für **"Gefüllte Hähnchenbrust in Speck gewickelt auf rustikalem Pfannengemüse"**:

## Zutaten

### Für 4 Personen:

- 1 ganze Hähnchenbrust, ca. 500 g (zwei Teile, zusammenhängend)
- 4 Bratwürste, roh (oder Fleischkäsebrät)
- 2 Scheiben Toastbrot, in 1 cm große Würfel geschnitten
- 1 Ei
- 20 Scheiben hauchdünner Speck
- 150 g Frühlingszwiebeln, gewaschen
- 100 g Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 250 g Champignons (oder andere Pilze), geviertelt
- 200 g gekochte Kartoffeln, gepellt und halbiert
- Bratöl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie und Schnittlauch nach Belieben

## Zubereitung

Die ganze Hähnchenbrust mit der Innenseite nach oben auf ein Brett legen. Falls innen zwei Brustinnenfilets liegen, diese heraus schneiden und grob würfeln.

Mit einem Fleischklopfer die ausgebreitete Hähnchenbrust flach klopfen, so dass eine gleichmäßige Platte entsteht (wie ein rechteckiges Riesenschnitzel). Salzen und pfeffern.

Nun für die Füllung das rohe Bratwurstbrät aus den Würsten drücken. In einer Schüssel das Brät mit einem Ei und klein gewürfeltem Toastbrot mischen. Wer möchte gibt noch etwas fein geschnittene Kräuter dazu. Die Füllung auf das geklopfte Hähnchenfleisch verteilen. Dabei oben und unten 3 cm frei lassen. Nun das Fleisch wie eine große Wurstroulade einrollen.

Die Wurstroulade in Klarsichtfolie einwickeln. Anschließend zur Sicherheit alles noch einmal kompakt in Alufolie wickeln und die Enden eindrehen.

Einen großen Bräter zweidrittel hoch mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Die eingewickelte Roulade ins heiße Wasser legen und einmal aufkochen. Dann den Topf beiseite stellen. Den Deckel aufsetzen und alles in Ruhe 25 Minuten ziehen lassen.

Nun die Roulade aus dem Wasser nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die dünnen Speckscheiben, leicht übereinander lappend, zu einem Rechteck legen. Die Roulade aus den Folien wickeln. Auf das untere Viertel des Specks legen und einwickeln.

Das vorbereitete Gemüse mit etwas Öl, Salz und Pfeffer mischen und in eine ofenfeste Pfanne geben. Im vorgeheizten Backofen 5 Minuten bei 210°C (Umluft) braten. Nach 5 Minuten die Roulade zum Gemüse in die Pfanne legen und alles weitere 10-12 Minuten braten.

Zum Servieren die Hähnchenroulade in Scheiben schneiden und mit Gemüse und fein geschnittenen Kräutern anrichten.

**Tipp:** Dazu schmeckt mir hausgemachtes Kräuterpesto und Knoblauchbaguette.

