



KAUFHAUS
Rauscher
• seit 1952 •

Gefüllte Hühnerbrust



Zutaten für 4 Portionen:

4 Hühnerbrüste
200 g Schinken in Scheiben
2 Pkg. Blätterteig
400 g Pilze (z.B. Eierschwammerl, Champignons etc.)
400 ml Milch
2 EL Mehl
Petersilie, Thymian
Salz, Pfeffer, Kurkuma

Zubereitung:

Für die Fülle die Pilze putzen und schneiden. In einer Pfanne anbraten bis sie leicht geröstet sind. Mit Milch aufgießen und einreduzieren lassen.

Petersilie hacken, Thymian zupfen und gegen Ende der Kochzeit in die warme Milch-Pilz-Mischung geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken. Mit 2 EL Mehl stauben und eindicken. Zur Seite stellen und etwas auskühlen lassen.

Blätterteig aufrollen und in 4 Stücke unterteilen. Die Hühnerbrust zuputzen und jeweils eine Tasche einschneiden. Dafür einfach das Messer waagrecht auf der niedrigeren Seite ansetzen und ca. 2/3 durchschneiden.

Die Hühnerbrüste aufklappen und mit einem Fleischklopfer plattieren. Die Innenseite mit den Schinkenscheiben belegen. Ausgekühlte Pilzfülle darauf verteilen. Die Hühnerbrüste zusammenklappen und jeweils in einem Stück Blätterteig einwickeln. Die Ränder gut einschlagen.

Hühnerbrüste auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Rohr bei 160°C ungefähr 50 Minuten backen. Mit Salat anrichten und genießen.

Tipp:

Für einen schöneren Glanz, kann die Oberseite des Blätterteig mit einem verquirlten Ei bestrichen und dann gebacken werden. Wir machen das aber nicht, da es nicht notwendig ist und man nie das gesamte Ei braucht und der Rest leider im Müll landet.