WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Obatzda gefüllte Hähnchenroulade

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschnitzel
4 Scheiben Bacon
100 g Obatzda
6 EL Mehl
2 Eier
150 g Salzbrezeln
2 EL Butterschmalz
500 g Sauerkraut
250 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
2 Lauchzwiebeln
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 682 kcal, 27 g Fett, 47 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Obatzda gefüllte Hähnchenroulade

Zubereitung:

1. Zunächst die Hähnchenschnitzel mit einer Scheibe Bacon belegen, mit Obatzda bestreichen und zusammenrollen.



2. Jetzt die Hähnchenrouladen erst in Mehl…



3. …dann in verquirltem Ei…

Mit Obatzda gefüllte Hähnchenroulade



4. …und anschließend in zerbröselten Salzbrezeln wenden.



5. Als nächstes die panierten Hähnchenrouladen in Butterschmalz von allen Seiten jeweils 5 bis 7 Minuten knusprig ausbacken.



Mit Obatzda gefüllte Hähnchenroulade

6. Währenddessen das Sauerkraut mit Brühe, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren 15 Minuten köcheln lassen.



7. Zum Schluss die mit Obatzda gefüllten Hähnchenroulade auf dem Sauerkraut anrichten, mit Lauchzwiebelringen und gehackter Petersilie toppen und genießen. An guadn.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Mit Obatzda gefüllte Hähnchenroulade



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**