

# Geflügel Rezepte

## Geflügelrouladen Gefüllt In Currysauce

Anzahl: 2 Portionen - Gattung: Fleisch, Geflügel, Gefüllt, Hauptspeise, Huhn, Saucen

---

1	Brötchen	2	Essl. Semmelbrösel, evtl.
3	Essl. Sahne	2	Hähnchenbrustfilets
150 g	Champignons	200 ml	Riesling
2	Schalotten, fein geschnitten	1	Essl. mildes Currypulver
1	Knoblauchzehe, fein - geschnitten	1	Essl. (-2) Ahornsirup
1/2	geh. TL Zitronenschale, abgerieben - (unbehandelt)	30 g	Butterstückchen, kalt Salz, Pfeffer Muskat
1	Essl. Thymianblättchen		Butter zum Anbraten
1	Ei		Küchengarn

---

Das Brötchen würfeln. Die Sahne erhitzen, über die Brotwürfel geben und die Schüssel abdecken, damit die Brötchenwürfel gut einweichen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter eine gewürfelte Schalotte anschwitzen, Knoblauch und Pilze zugeben, alles ca. 2 Minuten dünsten und anschließend zu den Brötchenwürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenabrieb und Thymian würzen, das Ei zugeben und alles gut verrühren. Ist die Masse zu flüssig, evtl. noch Semmelbrösel hinzufügen.

Die Hähnchenbrustfilets waagrecht fast ganz durchschneiden, aufklappen, flach klopfen, leicht salzen und pfeffern. Die Champignonmischung darauf verteilen, das Fleisch aufrollen und die Roulade mit Küchengarn fixieren.

In einer Pfanne mit Butter die Rouladen von allen Seiten anbraten, in eine feuerfeste Form geben und im 180 Grad heißen Ofen noch ca. 15 Minuten weiter garen.

In der Fleischpfanne die restliche gewürfelte Schalotte anschwitzen, mit Riesling ablöschen, Curry und Ahornsirup untermischen und leicht einkochen. Die kalten Butterstückchen mit dem Schneebesen nach und nach darunter schlagen und die Sauce so binden.

Die Rouladen aus dem Ofen nehmen, den entstandenen Fond unter die Sauce mischen und abschmecken. Die Rouladen schräg aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu Reis oder Butternudeln servieren.