

Nassereith, im November 2007

HÜHNERROULADEN

Zutaten für 4 Personen:

4 Hühnerschnitzel (je 120g)
40g Käse in Würfel geschnitten
1 El Pflanzenöl zum Braten
½ l Kräutersuppe
1 El Stärkemehl
1 El Tomatenmark
3 El Sauerrahm oder Leichtsauerrahm
Majoran, Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

1 Zwiebel gehackt
1 TI Pflanzenöl
1 Gewürzgurke gehackt
1 El Senf

Zwiebel in 1 TI Öl leicht anrösten, dann mit Gurke und Senf vermischen und mit etwas Majoran verfeinern.

Hühnerschnitzel flach klopfen, salzen, pfeffern und die Füllung darauf verteilen.

Die Käsewürfel auf die Füllung geben, Schnitzel einrollen und mit Küchengarn oder Zahnstocher fixieren.

Das Fleisch rundum in einer Pfanne mit heißem Fett anbraten, dann mit Suppe aufgießen und 15 Min kochen.

Stärke, Tomatenmark und Rahm gut verrühren, in die Sauce geben, einmal aufkochen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rouladen herausnehmen, das Garn oder die Zahnstocher entfernen, aufschneiden mit Sauce servieren.

Dazu empfiehlt Veronika Falbesoner Reis oder Nudeln.