

Gefüllte Hühnerbrust in Sherry-Sauce

Thema:	Gramue kocht in Südtirol
Saison:	geht immer 😊
Besonderheit:	als Beilage gibt es „handgezupfte Petersilnockerln“
Zu Beachten:	Sherry Medium und Gorgonzola e Mascarpone verwenden

Zutaten / Einkaufsliste (für 2 „hungriige“ Personen)

- 2 Hühnerbrüste (groß)
- 2 Scheiben Prosciutto
- 100 g Gorgonzola e Mascarpone
- 2 Zwiebel
- 1/2 chinesischer Knoblauch
- 100 g Blattspinat
- 200 ml Sherry (Medium)
- 1 EL Paprikapulver
- 300 ml Brühe
- 150 ml Rama Cremefine
- 2 EL Mehl
- n.B. Salz und Pfeffer
- n.B. Muskatnuss
- n.B. Knoblauchpulver
- n.B. Öl



Zubereitung

Die Hühnerbrust mit Salz und Pfeffer würzen und den Blattspinat mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Muskatnuss abschmecken. Anschließend eine große Tasche schneiden und mit Prosciutto, Blattspinat und Gorgonzola füllen und mit Zahnstocher oder Rouladennadeln gut verschließen.

Die Hühnerbrüste scharf anbraten und im Backrohr warm stellen. Danach im Bratenrückstand die klein geschnittenen Zwiebeln anrösten. Den Knoblauch hacken und ebenfalls kurz mitbraten. Paprikapulver dazugeben und mit dem Sherry ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hühnerbrüste einlegen und ca. 30-40 Minuten (je nach Größe) köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren ca. 2 Schöpfer der Sauce in einer Schüssel mit der Rama Cremefine und dem Mehl verrühren und damit die Sauce binden. Kurz aufkochen lassen und dann servieren.

Als Beilage eignen sich hervorragend handgezupfte (und dadurch nicht zu kleine) Petersilnockerln.



Gutes Gelingen und Guten Appetit