



QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „Gefüllte Hühnerbrust auf Einkorn Dinkel Risotto“

Teil 1: gefüllte Hühnerbrust

Zutaten (für 4 Portionen):

4 Stück Hühnerbrust , Salz, Pfeffer, 4 El Pesto, 8 Scheiben Frühstücksspeck
1/16 l Weißwein, ¼ l Hühnerfond, 20 g kalte Butter

Zubereitung:

Die Haut bei den Hühnerbrüsten abziehen, aufschneiden würzen und mit dem Pesto bestreichen und einrollen. Nun mit dem Speck umwickeln und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 160 °C fertig garen.

Den Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen und mit Hühnerfond aufgießen, einreduzieren lassen – würzen und vor dem Anrichten die kalte Butter einrühren damit die Sauce sämig wird. Abschmecken

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

