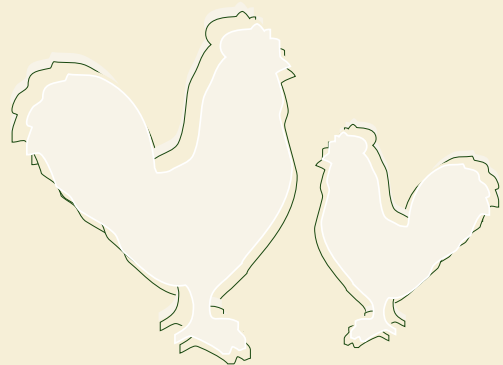
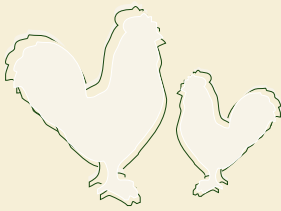




**GEFÜLLTE BÄRLAUCH-
HÄHNCHEN-ROULADEN** *mit Weißweinsauce*



Landgeflügel



GEFÜLLTE BÄRLAUCH- HÄHNCHEN-ROULADEN

mit Weißweinsauce

Zutaten für 4 Personen:

4	Hähnchenbrustfilets
150 g	Bärlauch, frisch
80 g	Käse gerieben (Gouda oder Emmentaler)
3 EL	Frischkäse
	Salz und Pfeffer
8 Scheiben	Bacon
100 ml	Weißwein
150 ml	Wasser
1 EL	Schmand
1 EL	Butter
2 EL	Speisestärke
1/2 TL	Senf
2 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Currypulver
1 Prise	Cayennepfeffer



Zubereitung:

Den frischen Bärlauch waschen und 5 Blätter beiseitelegen. Den restlichen Bärlauch blanchieren (kurz in kochendes Wasser legen). Die Feuchtigkeit gut ausdrücken und klein schneiden. In die Hähnchenbrustfilets je eine Tasche einschneiden, und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Innenseite der Taschen mit ca. der Hälfte des Frischkäses bestreichen, mit geriebenem Käse und Bärlauch füllen, zuklappen und mit je zwei Scheiben Bacon fest umwickeln. Eventuell mit Zahnstochern fixieren. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und die leere Auflaufform erhitzen (so wird der Bacon später schön knusprig).

Die Rouladen in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und für 15 Minuten im Ofen backen. Währenddessen die 5 Bärlauchblätter klein schneiden, den Bratensud der Rouladen mit dem Weißwein ablöschen, Wasser, Butter, restlichen Frischkäse und Schmand unter Rühren zufügen, 10 Minuten köcheln lassen und dann die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Sauce damit abbinden. Mit Senf, Zitronensaft, Curry, Cayennepfeffer und etwas Salz abschmecken.

Dazu passen Kartoffeln und Gemüse.