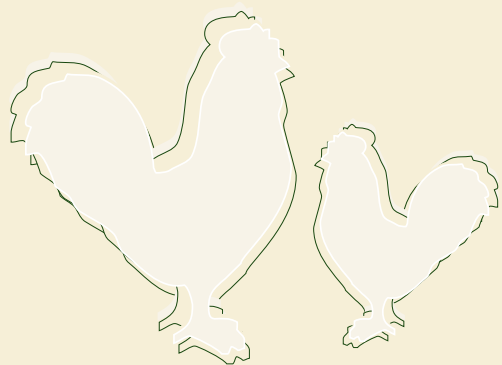


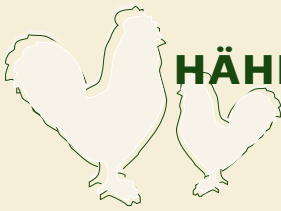


# HÄHNCHENRÖLLCHEN

*mit Röstzwiebelsauce*



Landgeflügel



# HÄHNCHENRÖLLCHEN

mit Röstzwiebelsauce

## Zutaten für 4 Personen:

600 g	Zwiebeln
4 EL	Öl
150 g	Möhren, in Würfeln
8	dünne Hähnchenschnitzel
16	Scheiben Bacon
250 ml	Wein
250 ml	Hühnerbrühe
15-20 g	Mehl
75 ml	Sahne
3 EL	Balsamicoreme
	Salz, Pfeffer, Zucker



## Zubereitung:

Zwiebeln schälen und gut 3/4 in Ringe schneiden. Anschließend in 2 EL heißem Öl knusprig braten. Abtropfen und abkühlen lassen. Das Fleisch einzeln mit Frischhaltefolie bedecken und mit einer Teigrolle etwas dünner rollen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit jeweils 2 Speckscheiben belegen.

Die Fleischscheiben mit den Zwiebelringen bestreuen. Schnitzel aufrollen und mit einem kleinen Holzspießchen feststecken. Restliches Öl erhitzen und die Rouladen unter Wenden kräftig braun anbraten.

Möhren und die restlichen gebratenen Zwiebelringe mit dem Wein und der Brühe angießen. Aufkochen und zugedeckt 10 Minuten schmoren. Mehl und Sahne verrühren.

Rouladen aus dem Schmorfond heben und die Sahne in den Fond rühren. Nochmals ca. 3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Die Balsamicoreme einrühren und alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Übrige Zwiebeln in Ringe schneiden. Restliches Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe goldbraun braten. Rouladen mit der Sauce und den Zwiebeln auf Tellern anrichten und z.B. mit Schupfnudeln und gedünsteten Bohnen servieren.