

## Gefüllte Hühnerroulade im Speckmantel

Geflügel meets Speck: Bei diesem Rezept für eine gefüllte Hühnerroulade im Speckmantel vereint sich das zarte Aroma des Hühnchenfleischs mit würzigem Speck.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 45 min



### Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
0.5 Tassen	<a href="#">Champignons</a>
1 Packung	Bauchspeck
1 Prise	Petersilie
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 EL	Mehl
1 Prise	Rosmarin
2 EL	Crème fraîche

### Zubereitung

1. Für die gefüllte Hühnerroulade im Speckmantel die Hühnerbrüste etwas flach klopfen und von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Zwiebeln schälen und fein hacken. Champignons

vorsichtig abbrausen, putzen und klein schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. Champignons dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockenschwenken und fein hacken. In die Champignon-Mischung rühren, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Die abgekühlte Pilzfüllung auf die Hühnerbrüste geben und glatt streichen. Das Hühnerfleisch zu einer Roulade aufrollen und mit Bauchspeck umwickeln. Falls nötig, mit Zahnstochern fixieren.
4. Butter in der Pfanne erhitzen und die Rouladen darin scharf anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
5. Etwas Mehl in ein wenig Wasser glatt rühren und in die Sauce geben, um sie zu binden. Einige Zeit rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Hühnerrouladen mit der Sauce anrichten und servieren.

## **Tipp**

Köstlich gefüllte Hühnerroulade im Speckmantel schmecken wunderbar mit Gnocchi, Prinzesskartoffeln oder Safranreis.