Gefüllte Hühnerkeulen

Die ausgelösten und gefüllten Hühnerkeulen sind ein Gaumenschmaus für Fleischliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulenfleisch (ausgelöst ohne Knochen)
375 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk.	Knoblauch
100 g	Bauchspeck
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl
1 EL	Butterschmalz (oder Pflanzenöl)

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Hühnerkeulen** die Champignons putzen und klein zerschneiden. Die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und klein zerhacken. Den Bauchspeck in kleine Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Bauchspeck anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und danach von der Hitze nehmen.

2. Das Hühnerfleisch mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen, rundum etwas salzen und pfeffern. Das Hühnerkeulen-Fleisch mit der Fülle bestreichen, einrollen und mit Zahnstocher befestigen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die gefüllten Hühnerkeulen rundum kurz anbraten. Zusammen mit dem Bratsaft in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 35-40 Minuten auf mittlerer Schiene braten.

Tipp

Zu den gefüllten Hühnerkeulen passend Bratkartoffeln und Salate deiner Wahl reichen.