

# Hähnchen gefüllt mit Knoblauchbutter

Mit dem Rezept für Hähnchen gefüllt mit Knoblauchbutter lässt sich Huhn auf eine besonders leckere Art zubereiten. Sommer- wie Winterzeit wird das Rezept gut ankommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

1 EL	Frühlingszwiebeln (gehackte)
1 EL	Petersilie
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Butter</a> (gekühlte)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (geschlagen)
1 EL	Wasser
50 g	Mehl
100 g	<a href="#">Brot</a> (Krümel)
4 Stk.	Hühnerbrüste
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 EL	Speiseöl

## Zubereitung

1. Für das Hähnchen gefüllt mit Knoblauchbutter als erstes die Frühlingszwiebel waschen und in dünne Ringe schneiden. Dann Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken. Als nächstes die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken.
2. Dann Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie in eine Schüssel geben und vermischen. Nun Butter zugeben und alles mischen, bis sich eine homogene Masse ergibt. Die Knoblauchbutter dann zu einer Rolle formen und kaltstellen.

3. Nun Plastikfolie auf die Hähnchenfilets legen und die Filets mit einem Fleischhammer dünn schlagen. Anschließend die Folie entfernen und die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Nun Ei in einen Suppenteller schlagen, Wasser dazugeben und verquirlen. Dann Mehl auf einem zweiten und Semmelbrösel auf einem dritten Teller ausbreiten.
4. Danach die Butter in Stücke schneiden. Jetzt in die Mitte jeder Fleischscheibe ein Stück Butter legen und das Fleisch darum rollen. Die Roulade nun zuerst in der Mehlmischung, dann in der Eimischung und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Dabei darauf achten, dass jedes Fleisch von jeder Mischung komplett bedeckt ist. So mit allen Putensteaks verfahren.
5. Die Rouladen dann in eine Auflaufform geben und für mindestens eine Stunde kaltstellen.
6. Dann den Ofen auf 170°C vorheizen und Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Danach Öl zufügen und die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren.
7. Jetzt die Hühnchen in das heiße Fett legen und für etwa fünf Minuten goldbraun braten lassen. Danach herausnehmen und in eine Auflaufform legen.
8. Die Auflaufform dann für etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Dann die Hühnchen auf Tellern anrichten und mit etwas Bratensaft übergießen. Heiß servieren.

## Tipp

Als Beilage zu den Hühnchen gefüllt mit Knoblauchbutter passen Kartoffelecken oder Ofenkartoffeln mit Sauerrahm hervorragend. Das Gericht schmeckt jedoch auch mit Reis sehr gut und ist dann ein wenig kalorienärmer. Die panierten Hühnchenstücke lassen sich auch über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und erst am nächsten Tag zubereiten.