Hühnerrouladen mit Schinken und Käse

Die Hühnerrouladen mit Schinken und Käse sind ein köstliches Rezept mit feinem Bratensaft aus dem Backrohr. Das gefüllte Hühnerfleisch schmeckt wunderbar zart und schmackhaft.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrustfilets (a' zirka 150-175 g)
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Krautblätter (groß)
8 Scheiben	Kochschinken (oder Presschinken)
8 Scheiben	Käse
	Öl (oder Butterschmalz)
200 ml	Rinderbrühe (oder Hühnerbrühe)
50 g	Butter kalt

Zubereitung

1. Für die **Hühnerrouladen mit Schinken und Käse** zuerst bei den Krautblättern die dicken Mittelrippen herausschneiden. Die Blätter etwa 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend kalt abschrecken und auf einem Küchentuch gut trocknen lassen.

2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hühnerfilets seitlich einschneiden und aufklappen. Zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig flach klopfen. Anschließend beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Hühnerschnitzel mit einem Krautblatt sowie jeweils zwei Scheiben Käse und Schinken belegen. Das Fleisch möglichst eng einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

3. In einer hitzebeständigen Pfanne etwas Öl erhitzen und die Hühnerrouladen rundum kräftig anbraten. Danach herausnehmen und zugedeckt kurz beiseitestellen.Den Bratensatz mit Suppe aufgießen und die Rouladen wieder in die Pfanne legen. Im vorgeheizten Backrohr auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten garen. Während der Garzeit die Rouladen mehrmals

wenden.

4. Die fertig gegarten Hühnerrouladen aus der Pfanne nehmen und das Küchengarn vorsichtig entfernen. Den Bratensaft aufkochen, durch ein Sieb abseihen und die kalten Butterstücke einrühren, bis eine feine Sauce entsteht. Danach nicht mehr aufkochen.

Tipp

Die Hühnerrouladen mit Schinken und Käse schmecken hervorragend mit Erdäpfelpüree, Braterdäpfeln, Reis oder Spätzle. Die feine Bratensauce passt besonders gut dazu.