

Hühnerrouladen



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die gefüllten Hühnerrouladen die Hühnerschnitzel vorsichtig flach klopfen. Salzen und pfeffern, je ein Blatt Schinken darauflegen und mit der Hälfte der gehackten Petersilie und Gurken bestreuen. Die Schnitzel so fest wie möglich einrollen und mit Rouladen-Spießchen fixieren.

In einer beschichteten mittelgroßen Pfanne die Rouladen scharf von allen Seiten anbraten, mit der Hühnersuppe aufgießen und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Die Rouladen dabei öfters wenden, damit sie schön durch sind.

Nach 20 Minuten den Weißwein dazugeben und noch einmal aufkochen. Das Maizena in wenig Wasser anrühren und ebenfalls dazugeben und unter ständigen rühren ca. 1 Minute kochen lassen.

Mit Gemüse und Spätzle servieren.

ZUTATEN

2 große Hühnerschnitzel

2 Blatt Räucherschinken

4 EL Petersilie (gehackt)

4 EL Essiggurken
(gehackt)

Salz

1/4 l Hühnersuppe

1/16 l Weißwein

1 EL Maizena

Wasser

Pfeffer