



Gefüllte Hühnerkeule mit Rosmarinsaftl

Zutaten für 10 Portionen:

10 Stk. Hühnerkeulen à 220 g
20 Stk. Mehrkorntoastscheiben
2 Stk. Eier
150 g Milch
250 g Wurzelgemüse
Salz
Pfeffer
Rosmarin
40 g Vollkornmehl

50 g Rapsöl
50 g Tomatenmark
50 g Mehl
Salz
Pfeffer
Rosmarin



Zubereitung:

Hühnerkeulen auslösen, Wurzelgemüse schälen. Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden.

Wenig Öl erhitzen, die Hühnerkarkassen mit den Gemüseabschnitten langsam rösten, Tomatenmark und Mehl begeben und kurz mitrösten.

Mit Wasser oder Gemüsefond aufgießen, Gewürze begeben und langsam köcheln lassen.

Milch und Ei verrühren, über die Toastbrotwürfel gießen und ziehen lassen.

Wurzelgemüse in ganz kleine Würfel schneiden, zum Toastbrot geben, würzen und mit Mehl leicht binden.

Ausgelöste Hühnerkeulen auflegen, würzen, Fülle in Rollen darauf verteilen und straff einrollen.

Die Rollen in Alufolie wickeln, in heißem Rapsöl von allen Seiten anbraten und im Rohr bei ca. 175° 25 Minuten fertiggaren.

In der Zwischenzeit Rosmarinsaft abseihen und evtl. abfetten, abschmecken!

Hühnerkeulen aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und mit Rosmarinsaftl anrichten.

TIPP:

Mit gedünstetem Reis oder Schwammerlreis, Karotten oder Frühlingsgemüse servieren.