Artikel vom 18.09.2024 · Ausgedruckt am 14.11.2026, 17:10 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/mit-obatzda-gefuellte-haehnchenroulade

Mit Obatzda gefüllte Hähnchenroulade



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschnitzel

4 Scheiben Bacon

100 g Obatzda

6 EL Mehl

2 Eier

150 g Salzbrezeln

2 EL Butterschmalz

500 g Sauerkraut

250 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

2 Lorbeerblätter

3 Wacholderbeeren

2 Lauchzwiebeln

Petersilie

Zubereitung:

Zunächst die Hähnchenschnitzel mit einer Scheibe Bacon belegen, mit Obatzda bestreichen und zusammenrollen. Jetzt die Hähnchenrouladen erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und anschließend in zerbröselten Salzbrezeln wenden. Als nächstes die panierten Hähnchenrouladen in Butterschmalz von allen Seiten jeweils 5 bis 7 Minuten knusprig ausbacken. Währenddessen das Sauerkraut mit Brühe, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die mit Obatzda gefüllten Hähnchenrouladen auf dem Sauerkraut anrichten, mit Lauchzwiebelringen und gehackter Petersilie toppen und genießen.