



Hähnchen-Rouladen mit Camembert-Preiselbeer-Füllung

8 WIESENHOF Hähnchen Minutenschnitzel
8 TL Preiselbeermarmelade
1 Camembertkäse
1 EL Rapsöl
2 Zehen Knoblauch
50 g ungesalzene Butter
600 g festkochende Kartoffeln
150 ml Milch
250 ml Sahne
50 g Parmesankäse
1/4 Rotkohl
1 Prise Zucker
1 TL Weißweinessig
1 EL Olivenöl
2 Orangen
Kerbel (zum Garnieren)
Muskatnuss
Salz

Schritt 1

Einkaufstipp: Wenn dir heimische Lebensmittel wichtig sind, dann achte beim nächsten Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung. Die garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland!

Schritt 2

Für das Kartoffelgratin Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter aufschäumen, Knoblauchwürfel dazugeben und 2 Minuten ohne Bräunung andünsten. Eine Auflaufform mit der Knoblauchbutter auspinseln. Die Kartoffeln waschen, abtropfen lassen und schälen, in dünne Scheiben hobeln, fächerartig und flach in der Auflaufform verteilen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schritt 3

Milch und Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Danach gleichmäßig über die Kartoffeln gießen, Parmesan reiben und über dem Gratin verteilen, 50 bis 60 Minuten backen.

Schritt 4

Den Rotkohl vom Strunk befreien und schräg in feine Streifen schneiden. Mit Zucker, Weißweinessig und Öl marinieren und kräftig durchkneten. Orangen schälen und dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Die Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Mit dem Rotkohl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5

Hähnchenschnitzel flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Preiselbeeren bestreichen. Camembert in dünne Scheiben schneiden und die Käsescheiben gleichmäßig auf den Hähnchenschnitzeln verteilen. Das Fleisch zu Rouladen aufrollen, mit Zahnstochern fixieren, ringsherum scharf anbraten und in einen Bräter setzen. Etwa 8 Minuten bei 180 °C im Ofen garen.

Schritt 6

Rotkohlsalat auf Tellern anrichten, Hähnchenrouladen darauf setzen und nach Belieben mit Kerbel bestreuen, mit Kartoffelgratin servieren und genießen.