

Geflügel Rezepte

Geflügeleintopf Mit Gemüse Und Geflügelröllchen

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Suppe, Fleisch, Gemüse, Huhn, Kohl, Eintopf, Einlage

1	klein. Wirsing a 750 g	1	Prise Cayennepfeffer
	Salz	1	Prise Muskat
1	Schalotte		-frisch gerieben
2	Knoblauchzehen	300 g	Broccoli
3	Essl. Öl	300 g	Blumenkohl
150 g	Champignons	1	Möhre
4	Hühnerbrustfilets	1	Zwiebel
2	Essl. Semmelbrösel	200 ml	trockener Weißwein
150 g	Crème fraîche	750 ml	Gemüsebrühe
	schwarzer Pfeffer a.d.M.	1	Dose weiße Bohnen a 250 g

Den Wirsing putzen, dann 8 große, schöne Blätter ablösen. In kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken und in einem Esslöffel Öl andünsten.

Die Champignons putzen, kurz abbrausen und in Scheiben schneiden. Dazugeben und dünsten, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann mit den Hühnerbrustfilets im Mixer pürieren. Semmelbrösel und Crème fraîche untermischen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat kräftig würzen.

Die Rippen der Wirsingblätter flach schneiden, dann die Füllung darauf verteilen, zu Röllchen formen und mit Küchenzwirn zubinden. Bis zum Weiterverwenden kalt stellen.

Den restlichen Wirsing in schmale Streifen schneiden. Blumenkohl und Broccoli in Röschen teilen, abbrausen und abtropfen lassen. Möhren schälen und in Streifen hobeln. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in einem großen Topf im restlichen Öl mit dem Wirsing fünf dünsten. Mit Weißwein ablöschen. Blumenkohl, Broccoli und Möhrenstreifen dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und zugedeckt 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und untermischen. Die Wirsingröllchen einlegen und alles weitere 30 Minuten garen.