

ZUM VORBEREITEN · DEKORATIV

Pouletröllchen mit Meerrettich an Sherrysauce

FÜR 4 PERSONEN

4 Pouletbrüstchen

**8 gehäufte Teelöffel Meerrettich-
paste (aus Glas oder Tube)**

8 Scheiben Rohschinken

8 Salbeiblätter

**Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle**

1 Esslöffel Bratbutter

1 dl trockener Sherry

2 dl Rahm



1 Die Pouletbrüstchen waagrecht halbieren. Jedes Schnitzel zwischen Klarsichtfolie mit einem Fleischklopper oder mit dem Wallholz sehr dünn klopfen.

2 Jedes Pouletschnitzel mit 1 gehäuften Teelöffel Meerrettichpaste bestreichen und mit 1 Scheibe Rohschinken belegen. Die Schnitzel satt aufrollen, mit je 1 Salbeiblatt belegen und mit Holz-Zahnstochern fixieren.

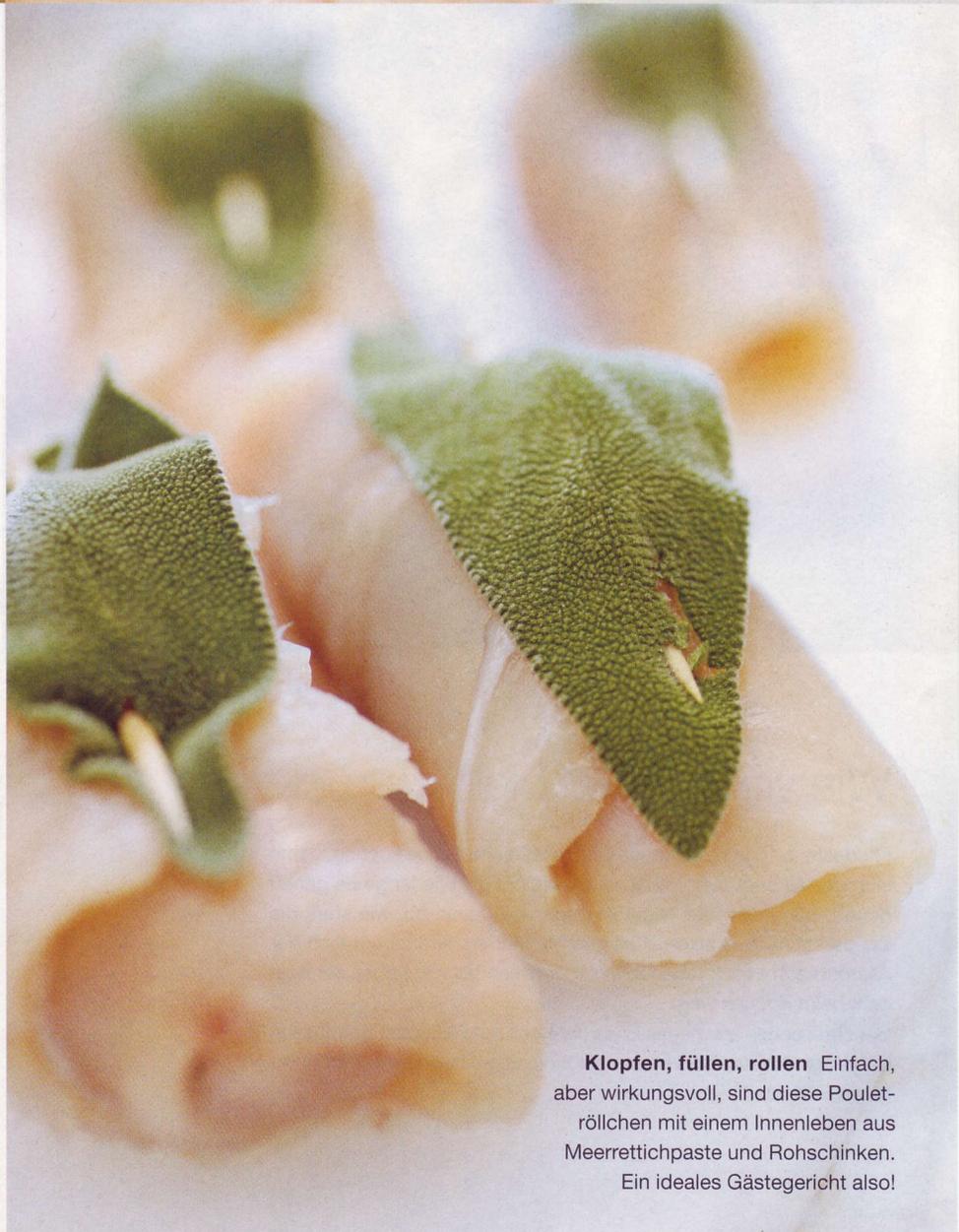
3 Die Pouletröllchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter oder Schmortopf die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Röllchen darin rundum etwa 5 Minuten anbraten. Dann mit dem Sherry ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Pouletröllchen etwa 20 Minuten weich schmoren. Am Schluss die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln, jedoch zum Schmoren $\frac{1}{2}$ dl Sherry verwenden.

Pro Portion 35 g Eiweiss,
32 g Fett, 2 g Kohlenhydrate;
473 kKalorien oder 1980 kJoule



Klopfen, füllen, rollen Einfach, aber wirkungsvoll, sind diese Pouletröllchen mit einem Innenleben aus Meerrettichpaste und Rohschinken. Ein ideales Gästegericht also!