

Geflügelrouladen mit Mandel-Pflaumen-Füllung



Zubereitung:

Schnitzel waschen, trocken tupfen und mit dem Fleischklopper flach klopfen (oder direkt beim Kauf vom Metzger flach klopfen lassen). Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwa 100 g Pflaumenmus bestreichen und

mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Gleichmäßig mit den Mandeln und Cranberries bestreuen. Nun aufrollen und jedes Röllchen mit einer Rouladennadel (oder Zahnstochern) feststecken. Rouladen in heißem Butterschmalz kräftig anbraten. Mit Sahne, 50 g Pflaumenmus, 250 ml Wasser und Sherry aufgießen und bei kleiner Flamme zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen. Rouladen aus der Soße nehmen und die Flüssigkeit mit etwas Soßenbinder andicken.

Tipp:

Servieren Sie die Rouladen mit Spätzle und grünen Bohnen.

Zutaten:

(für 4 Personen)

8 Hähnchenschnitzel (à 100 g)
Salz
Pfeffer
8 Scheiben Serrano-Schinken
50 g getrocknete Cranberries
etwa 150 g Pflaumenmus
50 g gehackte Mandelkerne mit Haut
1 Esslöffel Butterschmalz
150 g Sahne
5 Esslöffel Sherry
etwas dunkler Soßenbinder