

WECKZEIT

DIE GENUSS-MANUFAKTUR IN KÖLN

WWW.WECKZEIT-KOELN.DE

Hähnchenröllchen „Leidenschaft“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenbrüste
 - Salz
 - Frischer Pfeffer aus der Pfeffermühle
 - Olivenöl
 - 4 kleine Zweige frischer Rosmarin
 - Frischhaltefolie (Klarsichtfolie)
 - 8 Zahnstocher
 - 1 Glas Weckzeit Chutney
- Ananas „Leidenschaft“

Hähnchenbrust mit einem scharfen Messer auf- und zurechtschneiden. Zwischen 2 Frischhaltefolien mit einem Plattiereisen flach klopfen. Plattierte Steaks von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und etwas frischem Pfeffer würzen. Auf einer Seite die klein gehackten Nadeln eines Rosmarinzweiges und 2 – 3 Tl. Weckzeit Chutney Ananas darauf verteilen. Die Hähnchenbrust zusammenrollen und mit jeweils 2 Zahnstochern fixieren. Mit etwas Olivenöl von allen Seiten gut einpinseln und in einer Grillschale ca. 12 - 15 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillen.

Tipp: Die Zubereitung der Hähnchenröllchen funktioniert auch wunderbar im Winter, und zwar in einer teflonbeschichteten Bratpfanne.

Guten Appetit!