



Gefüllte Hühnerbrust mit buntem Kartoffel-Buttergemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Raffiniert, überraschend einfach, alles in einem Topf

Zutaten

- 4/2 große Hähnchen Brüste ausgelöst, mit Haut
- Für die Füllung:
- 50 g gekochter Schinken, fein gewürfelt
- 3 - 4 weiße Champignons, geputzt, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 50 g Creme Fraiche
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Kartoffel - Buttergemüse:
- 4- 5 mittelgroße, gekochte Pellkartoffeln, gewürfelt
- 10 Champignonköpfe, geviertelt
- 2 Möhren, gewürfelt
- 2 Stangen Staudensellerie, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, geputzt, in 2 cm großen Blättern
- 1 gelbe Paprikaschote, geputzt, in 2 cm großen Blättern
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die gefüllten Hühnerbrüstchen:

Schritt2

Den gekochten Schinken mit den Zwiebeln und Champignon Würfeln anschwitzen, zurück ziehen, abkühlen lassen.

Schritt3

Mit Creme fraiche und der Petersilie vermengen; herzhaft würzen.

Schritt4

Die Geflügelbrüste unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Die Haut der Geflügelbrüstchen mit dem Zeigefinger von einer Seite lösen. Die Füllung hinein geben, die Haut wieder überschlagen, ev. mit einem Zahnstocher gut verschließen,

Schritt5

salzen, pfeffern.

Schritt6

In einem ausreichend großen Bratentopf mit etwas Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten, zunächst heraus nehmen. Die Kartoffelwürfel dazu geben kurz anbraten und mit dem vorbereitetem Gemüse kurz anschwitzen; die Brüstchen obenauf legen.

Schritt7

Für ca. 50 - 60 min. bei 160 ° C in die mittlere Schiene des Backofens schieben, danach die Brüstchen prüfen. Saftig, rosa halten, nicht zu trocken braten, ev. etwas nach schieben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Unter das Schmorgemüse die gehackte Petersilie geben, anrichten.

Schritt10

Die gefüllten Brüstchen drei mal schräg tranchieren, so dass die Füllung gut sichtbar wird, auf dem Gemüse anrichten.

Tags: champignons, kartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-huehnerbrust-mit-buntem-kartoffel-buttermuesee/>