

Knoblauch-Kräuter Poulet-Plätzli

Für 4 Personen

4 Poulet-Plätzli
100 g Käse (Weichkäse mit Knoblauch und Kräutern)
8 Scheibe/n Parmaschinken
150 ml Wein, rot
150 ml Hühnerbrühe
1 EL Zucker, braun
Pfeffer

Zubereitung

In die Plätzli seitlich eine Tasche zum Füllen schneiden. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken, dann in die vorbereiteten Filets füllen. Jedes Plätzli mit 2 Scheiben Parmaschinken umwickeln und mit Küchengarnt fixieren. Wein und Brühe in eine große Pfanne giessen und aufkochen. Wenn die Flüssigkeit zu kochen anfängt, Zucker einstreuen und rühren, bis er aufgelöst ist. Die Hitze reduzieren, Fleisch zugeben und 12–15 Minuten in der köchelnden Flüssigkeit garen. Das genaue Ende der Garzeit kann ermittelt werden, indem das Fleisch an der dicksten Stelle eingestochen wird. Wenn nach dem Einstechen klarer Bratensaft austritt, ist es gar. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen und warm halten. Die Sauce pfeffern, erneut aufkochen, bis sie eingedickt ist. Das Küchengarnt von den Röllchen entfernen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf Teller verteilen, mit der Sauce übergiessen und sofort servieren.

Arbeitszeit: 30 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.