



Fleischpeitsche

gerollte Hähnchenbrust gefüllt und heiß geräuchert



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

Gesamtzeit:

1 Portion für bis zu 2-3 Personen

ca.18-20 Portionen

ca. 36 bis 40 Portionen

10 Minuten

45 Minuten

Zutaten (für 1 Portion)

Hähnchenbrustfilet

Seranoschinken

Grüner Spargel

Schafskäse-Creme

Pfeffer, Salz, Olivenöl

Anleitung:

Hähnchenbrustfilet plattieren und zum Füllen vorbereiten. Das Filet mit Schinken belegen und der Schafskäsecreme bestreichen. 2-3 Stangen grünen Spargel einlegen und fest aufrollen. Von außen würzen.

Bräter mit Olivenöl bepinseln und ggf. noch etwas Würze aufstreuen.

Die Fleischpeitsche dann bei 160 °C ca. 30-35 Minuten im HELIA SMOKER garen und räuchern.

Aufschneiden und anrichten auf z.B. geräuchertem Weißkohl in Rotweinsauce.

Guten Appetit !

