

Hähnchenroulade

gerollte Hähnchenbrust gefüllt und heiß geräuchert

Menge:	ca. 18-20 Portionen
Kapazität im HELIA24:	ca. 36 bis 40 Portionen
Kapazität im HELIA48:	ca. 60 Portionen
Kapazität im HELIA Gastronorm:	ca. 60 Portionen
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Gesamtzeit:	45 Minuten

Zutaten (für 1 Portion)	Hähnchenbrustfilet Seranoschinken Grüner Spargel Schafskäse-Creme Pfeffer, Salz, Olivenöl
-------------------------	---



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 Fleischspeitsche 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 !

HELIA SMOKER Räuchergeräte

Produktion & Handel
Inh. Torsten Georg e.K.
Scheidwaldstraße 8
57299 Burbach
Deutschland / Germany

Telefon: +49 (0)2736-2982660
Telefax: +49 (0)2736-2982662
Mobil: +49 (0)175-2477838
E-Mail: office@heliasmoker.de
Internet: www.heliasmoker.de

