




# Hähnchenbrust im Haselnussbrotmantel



 Zeit gesamt  
1h 10min

 Zubereitungszeit  
15min

 Schwierigkeit  
Schwierig

## Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	21 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Wasser	200 ml
Hähnchenbrustfilets	600 g
Pfeffer, weiß	
Butter	2 EL
Wacholderbeeren	10 St.
Bacon	8 Scheiben
Haselnusskerne, ganz	100 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenkrepp

1. Für den Brotteig Hefe in 4 EL lauwarmem Wasser auflösen. In einer Schüssel Mehl, aufgelöste Hefe, 1/2 TL Salz und 200 ml lauwarmes Wasser mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen.
2. Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Hähnchenbrust ca. 4 Min. goldbraun anbraten. Wacholderbeeren in einem Mörser oder Topfboden grob zerstoßen. Gebratenes Hähnchen darin wenden und mit je 2 Baconscheiben umwickeln. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, die Nüsse grob hacken und unterkneten. Teig in 4 Teile teilen und zu ca. 1 cm dicken Rechtecken ausrollen, Teigränder mit Wasser bepinseln und die Hähnchenstücke in den Teig einrollen. Die offenen Enden festdrücken und eventuell überschüssigen Teig abschneiden. Hähnchenstücke auf ein Blech legen, Teig nochmals 20 Min. gehen lassen und anschließend auf der untersten Schiene bei 200 °C Umluft ca. 20 Min. backen.
4. Hähnchenbrust im Nussbrotmantel aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Auf Tellern verteilen und zusammen mit einem Salat der Saison, z. B. Kopfsalat, servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 966 kcal

---

Kohlenhydrate 101 g

---

Eiweiß 50 g

---

Ballaststoffe 6 g

---

Fette 40 g

---