



Hähnchenbrust im Haselnussbrotmantel

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Küchenpapier

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