

# Gebratene Masthuhnbrust mit feiner Leberfüllung in Rotwein

## ZUTATEN:

4 Masthuhnbrüste,  
Salz, Pfeffer, Thymian.  
1 Schweinenetz,  
1 EL Cognac,  
25g Geflügelleber,  
250ml Geflügel-Fond,  
25g Kalbfleisch,  
250 ml Rotwein,  
1 Ei, 125 ml Sahne,  
2 -3 EL Creme Double,  
2 EL Creme fraiche, 50 g Butter.



## ZUBEREITUNG:

1. Kalbfleisch würfeln.
  2. Leber & Kalbfleisch in der Küchenmaschine mixen, Ei, Sahne, Cognac & Creme fraiche zugeben, abschmecken.
  3. In die Hühnerbrüste je 1 Tasche einschneiden, mit der Masse füllen.
  4. Im zurechtgeschnittenen Schweinenetz einschlagen, in Fett anbraten, im Ofen 30 Min. bei 180°C garen. Mehrmals mit Fett bepinseln.
  5. Für die Sauce: Geflügelfond & Rotwein reduzieren, Creme Double & Bratensud zugeben, abschmecken.
  6. Mit kalten Butterstücken binden, Sauce zum Huhn servieren.
- BEILAGE: Mangoldrouladen gefüllt mit Möhrenmus.

## Kniff:

Schweinenetz beim Fleischer vorbestellen & kurz einweichen.

4 Pers.

Vorbereiten 20 Min.

Zubereiten 40 Min.