GEBRATENES POULET MIT PIKANTER FÜLLUNG

QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Füllungen werden fester und stabiler
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

25

leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1	Poulet, küchenfertig [1,2 kg]
	Salz und Pfeffer
	Thymian

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g	
2	Champignons, klein gewürfelt
2 EL	Grüne Erbsen
2 EL	Schinken, klein gewürfelt
40 g	Butter, zum Anbraten
80 ml	Milch
500 g	Weissbrot, gewürfelt
1 EL	Weissmehl
2	Ei(er)
1 EL	Kräutermischung, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
	Thymian

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Füllung: Champignons, Erbsen und Schinken in Butter anbraten.
3. QimiQ Saucenbasis und Milch dazumischen, die warme Masse über die Weissbrotwürfel geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mehl, Eier und Kräuter dazugeben und zu einer kompakten Masse vermischen.
4. Poulet mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, mit der Weissbrotmasse füllen und verschliessen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde braten. Das Poulet mehrmals wenden und dabei mit dem Bratensaft übergiessen.