

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

ORF



Gefüllte Hühnerbrust mit Schmorgemüse und Kartoffelschmarrn

Zutaten

4 Stück Hühnerbrust mit Haut und Flügelknochen à 160 Gramm

200 Gramm Knödelbrot

1 Ei

1 Zwiebel

150 ml Milch

Salz Pfeffer Muskat gehackte Petersilie

Für den Kartoffelschmarrn

150 Gramm gekochte Kartoffeln

1 Ei

50 ml Schlagobers

1 Esslöffel Maizena

15 g Butter

Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Muskat

Für das geschmorte Gemüse

1 Karotte

1 Gelbe Rübe

1 Stück Sellerie

Rosmarin, Salz und Olivenöl

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zubereitung:

Die Hühnerbrust mit einem Messer einschneiden und würzen. Aus Knödelbrot, Ei, gehackte Zwiebel erwärmte Milch eine Masse herstellen mit der Petersilie und den Gewürzen abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen und in die Eingeschnittene Hühnerbrust dressieren. Die Hühnerbrust in einer Pfanne anbraten und im Rohr bei 180 grad fertig garen.

Die gekochten Kartoffeln reiben und mit Eidotter, Schlagobers zerlassener Butter vermengen, das Eiweiß aufschlagen Die Zutaten zu einer Luftigen Masse verarbeiten und gut abschmecken. In einer Pfanne Butter schmelzen und den Schmarrn hineingeben im Rohr fertig garen, im Anschluss zerrupfen und mit der Hühnerbrust und dem Gemüse servieren.

Das Gemüse waschen und schälen und in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne in Olivenöl mit etwas Rosmarin langsam schmoren.