



## Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets  
Frischkäse  
8 dünne Scheiben geräuchertes Wammerl (Schweinebauch)  
8 - 10 Stck. frische Bärlauchblätter  
400 ml Geflügelbrühe  
200 ml Weißwein (trocken)  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz  
2-3 Eßl. Speisestärke

## Das schmeckt dazu:

Salz- oder Butter-Kartoffeln  
Nudeln  
Frühlings-Gemüse  
Weißwein (wie für die Soße verwendet)

## Herausgeber:

Metzgerei Wagner  
Babostr. 12a  
93326 Abensberg  
Tel.: 09443 - 905 777

Copyright: R. Wagner /A. Englmeier

## Und so geht's:

In die abgetupften Hähnchenbrüste vorsichtig der Länge nach eine Tasche einschneiden, salzen und pfeffern.

Anschließend die Tasche innen mit Frischkäse bestreichen und danach die Wammerl-Scheiben hineinschieben. Darauf die Blätter vom Bärlauch geben.

Zusammenrollen und mit Zahnstochern fest verschließen.

In Butterschmalz gefühlvoll von allen Seiten anbraten.

Die Geflügelbrühe dazu gießen.

Bei geschlossenem Deckel und niedriger Temperatur ca. 10 min. garen.

Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Weißwein und die Sahne dazugeben, abschmecken – kurz köcheln lassen und danach mit Speisestärke die Soße binden.

Evtl. gehackte Bärlauchblätter drüberstreuen.

**TIPP:**  
Ein paar Spritzer Limettensaft oder Olivenöl mit Limette drüber träufeln.  
Das schmeckt frisch und gibt einen sommerlichen Schwung.