

# Hähnchen-Filets gefüllt in Rosmarin-Sahne

## Für 8 Personen:

500 g Zwiebeln	2 EL Butter	1 EL brauner Zucker
75 ml Portwein	Salz, Pfeffer	4 doppelte Hähnchenfilets
200 g Gouda-Käse	2 EL Sonnenblumenöl	2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Mehl	400 g Schlagsahne	400 ml Gemüsebrühe
4 Zweige Rosmarin	5 Stiele Petersilie	

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. 68 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd ziehen. Etwas auskühlen lassen.

Inzwischen die Filets von den Knochen lösen und in der Mitte teilen, Haut dabei nicht entfernen. Knochen anderweitig verwenden. In jedes einzelne Filet mittig waagrecht eine Tasche einschneiden. Gouda reiben und mit den Zwiebeln mischen. Zwiebel-Käse-Mischung in die Filets füllen und je mit einem Holzstäbchen zustecken.

Öl in einem weiten Bräter erhitzen und Filets darin rundherum ca. 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und herausnehmen. Mehl im heißen Bratsatz kurz anschwitzen, Sahne unter Rühren langsam angießen. Brühe zugeben, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in eine große Auflaufform geben. Rosmarin waschen, trocken schütteln und mit den Filets in die Soße legen. 1 EL Butter in Flöckchen auf die Filets geben. Im vorgeheizten Backofen (200 °C) 20 Minuten garen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Filets aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und heiß servieren. Dazu passt geröstetes Gemüse.

NN am 16. Juli 2024