



## **Poulet Schenkel Malta an Lauchweissweinsauce mit Kurkuma Backkartoffeln**

### **Zutaten Poulet**

- 10 Stück Poulet Schenkel mit Knochen ausgelöst
- 40 Tranchen Frühstückspeck
- 10 Salbei Blätter
- 1,2 Kg Schweinenetz
- Ein Teller Mehl zum bemehlen

### **Zutaten Füllung**

- 5 Weggli (Weissbrot) Würfel geschnitten
- 4 Blätter Salbei Streifen geschnitten
- 1 Orange die Zesten
- 1 Zitrone die Zesten und den Saft
- 4 Apfel geraffelt mit Schale
- 100 gr Weinbeeren & Johannisbeeren
- 2 cl Brandy
- 2 Eier
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 EL Zucker

### **Zutaten Sauce**

- 7 dl Weisswein trocken
- 5 dl Rahm
- Salz & Pfeffer
- 3 Blätter Salbei und Küchenkräuter Peterle fein gehackt
- 2 Zwiebeln fein gehackt
- 5 kleine Lauch Stücke



## Zubereitung Füllung für die Schenkel

Die Weinbeeren & Johannisbeeren in Brandy einlegen, danach die Äpfel mit der Rösti Raffel in eine Schüssel raffeln. Die Orange sowie die Zitrone mit feiner Raffel die Zesten abreiben und diese auch in die Schüssel, dann diese Früchte halbieren und den Saft mit der Saftpresse ausdrücken und diesen zu den Apfel dazugeben. Danach 1 EL Zucker und 2 Prisen Muskatnuss dazugeben und untereinander vermengen.

Die Weggli in kleine Würfel schneiden und ebenfalls mit dem geschnitten Salbei plus 2 Eier zu der Masse geben. Der Wein/ Johannisbeeren abtropfen und auch zu der Masse geben und diese dann mit beiden Händen kräftig durchkneten, bis es eine emulgierende Masse ergibt. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.



## Zubereitung Poulet



Pro Poulet Schenkel 4 Tranchen Speck gefächert auf die Arbeitsplatte legen dann das Poulet Fleisch leicht würzen und flach darauf legen, so das es ca eine schöne Handfläche ergibt. Jetzt ein Teil der Masse wie ein Wurst geformt auf das Fleisch legen und das ganze mit dem Speckmantel satt einrollen. Ein Salbeiblatt darauflegen.

Das Schweinenetz flachauslegen die Poulet Rolle im untern Teil drauflegen mit dem Messer ein Rechteck ausschneiden und danach satt einrollen , die Überlappung rechts und links einklappen.

Dann die Roulade im Teller mit dem Mehl rund um Wenden, etwas Bratbutter in einer Pfanne wärmen und dies Rouladen darin Goldbraun anbraten. Diese angebratenen Rouladen danach in rechteckigen Bräter schön in kleinen Anstand nebeneinander hineinlegen. Die Pfannen gleich verwenden für die Sauce

## Zubereitung Sauce

Man nehme die Pfanne von Rouladen etwas Bratbutter darin zergehen lassen, die Zwiebeln und den Lauch dazu alles kurz anschwitzen und mit dem Weissweinablöschen. Die gehackten Kräuter dazu untereinander machen dann den Rahm unterheben und mit dem Gewürz abschmecken. Jetzt die Sauce über die Rouladen übergiessen in der Form.

Die Bräter Form mit Alufolie zudecken in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 180 Grad Unter und Oberhitze schieben. Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 25 Minuten. Nach dieser Zeit schön auf dem Teller anrichten, die Sauce darüber nappieren und die Kartoffeln als Beilage dazugeben



## Zutaten Kartoffeln

- 1 Kg Racletkartoffeln
- 1 Gewürzglas Kurkuma
- Salz & Pfeffer
- 200 gr Kochbutter
- 200 gr Schweine Schmalz
- 300 gr Weissmehl
- Pfanne mit Wasser
- Ein rechteckige Bräterform

Eine Hohe Pfanne mit Wasser auf den Herd stellen und zum kochen bringen das Wasser mit einem Esslöfel Salz und das halbe Glas Kukuma würzen

Die Kartoffeln schälen und einmal in der Mitte halbieren und in das kochende Wasser geben für ca 4 Minuten.

In einer Schale das Mehl mit Salz & Pfeffer und mit dem Rest des Kurkumagewürz vermischen. Den Backofen auf 180Grad vorheizen.

Jetzt die Kartoffeln in ein Sieb abschütten und dies noch warmen Kartoffeln im Spezialmehl rundum wenden.

Die rechteckige Bräter Form mit der Butter und dem Schmalz befüllen, und die Kartoffeln schön darauf verteilen.

Danach die Form mit Alufolie bedecken und in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben für 30 Minuten, danach die Folie abdecken und nochmals 30 Minuten Goldbraun backen.

Danach zu den Poulet Schenkel servieren.

