

# Münsterländer Hähnchenbrust auf einem Lauch-Pflaumengemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der Abteilung „ Alt hergebracht - neu überdacht “

## Zutaten

- 4 frische Hähnchenbrüste mit Flügelknochen
- 100 g frische geputzte Hähnchenleber
- 2 - 3 Schalotten, fein geschnitten
- 100 g frische Steinchampignons, gehackt
- 1 Tl Majoran, gehackt
- Etwas gehackte Petersilie
- Für das Lauch - Pflaumengemüse:
- 10 Stangen Frühlingslauch in 3 cm langen Stücken
- 50 g Kurpflaumen
- Etwas Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Für die Reibekuchen:
- 400 g geschälte Kartoffeln
- 1 kleine, geriebene Zwiebel
- 2 ganze Eier
- 1 El Mehl
- Etwas Butter und Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pilz - Leberfüllung:

## **Schritt2**

Die Champignons putzen, säubern und in kleine Würfel schneiden.

## **Schritt3**

Die geputzte Hähnchenleber klein würfeln, ebenso die Schalotten.

## **Schritt4**

Beides kurz und heiß in Butter anbraten, die Champignons dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und frischem Majoran würzen, die gehackte Petersilie dazugeben, etwas abkühlen lassen.

## **Schritt5**

Die Hahnchenbrüste :

## **Schritt6**

Von der Fleischseite her, mit einem "Schmetterlingsschnitt " eine Tasche schneiden, auslegen ev. etwas plattieren, drücken.

## **Schritt7**

Die Hähnchenbrust füllen, mit Zahnstochern verschließen, äußerlich

## **Schritt8**

mit Salz, Pfeffer und etwas Rosenpaprika würzen und leicht mit Mehl bestäuben..

## **Schritt9**

Zunächst, auf der Fleischseite In Butterschmalz, 1 - 2 min.braun anbraten.

## **Schritt10**

Auf die Haut Seite drehen und ca.10 - 12 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben. Zwischen durch begießen, anschließend dann 1 - 2 min. ausruhen lassen.

## **Schritt11**

Das Lauch-Pflaumengemüse:

## **Schritt12**

Die eingeweichten Pflaumen halbieren, den jungen Frühlingslauch putzen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden,.

## **Schritt13**

In brauner Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

## **Schritt14**

Etwa 3 - 4 min. weiter schmoren, die Pflaumen dazu geben und

### **Schritt15**

mit 1 - 2 El Crème fraiche vollenden.

### **Schritt16**

In der Zwischenzeit krosse kleine Reibekuchen backen

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Die Hähnchenbrust nur 2 mal tranchieren und auf / an dem Lauchgemüse anrichten, 3 - 4 kleine Reibekuchen dazu reichen.

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** alt hergebracht, einfach, leicht, neu überdacht, regional, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-haehnchenbrust-auf-einem-lauch-pflaumengemuese/>