

# Huhn mit Erdäpfelkeruste

(Volkmar, 2009)



## Variante A:

In die Hühnerfilets jeweils eine Tasche schneiden, diese mit Speck, Weißbrot-Krume, Karotte, frischer Minze füllen, mit Speck umwickeln und in Butter cross anbraten.

## Variante B (schnell):

Hühnerfilets teilen, salzen, mit Speck umwickeln, in Butter cross anbraten.

## Weiter für beide Arten:

Danach auf einem warmen Teller entspannen lassen.

Rohe Erdäpfel reiben, Wasser abgießen, mit etwas Stärkemehl binden und auf die Filets etwa fingerdick auftragen.

Im Rohr bei 190° Oberhitze gratinieren.

Die Bratenrückstände mit Weißwein aufgießen und mit einer halben Rippe weißer Schokolade binden.

Mit essbaren Blüten garnieren.

Gutes Gelingen!

MEDIZINISCHE PSYCHOLOGIE  
PRIVATGUTACHTEN, SEMINARE  
BERATUNG UND SUPERVISION

KAPOSIGASSE Nr. 106 HAUS 6 / 13  
A - 1220 WIEN

TEL/FON: 0 (043) 699 10 900 802  
LIMTS/PC: 0 (043) 699 18 131 068

KONTAKT: [info@medpsych.at](mailto:info@medpsych.at)  
HAUPTSEITE: [www.medpsych.at](http://www.medpsych.at)  
EDITION L: [www.medpsych.at/edl.html](http://www.medpsych.at/edl.html)

UID: ATU 11789901  
FINANZAMT, GERICHTSSTAND: WIEN  
BANKVERBINDUNG: VOLKSBANK WIEN  
BIC/SWIFT = VBW1ATW1  
IBAN = AT444300032861930017