

# Rosmarin-Hähnchen-Schnitzel mit Käse-Maultaschen

## Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	Salz
2 Eier	10 Scheiben Toastbrot	150 g Greizerkäse
1 Zwiebel	5 EL Butter	Pfeffer
600 g Möhren	2 Schalotten	Zucker
4 Zweige Rosmarin	4 Hähnchenbrustfilets a 150 g	2 EL Mehl
2-3 EL Butterschmalz		

Für den Teig Hartweizengrieß, Mehl und 1 Prise Salz mit einem Ei vermengen und so viel Wasser dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht klebt. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Toastbrot in einem Cutter oder mit einer Reibe zu Bröseln verarbeiten. Käse fein reiben. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. In eine Schüssel geben, den Käse und die Hälfte der Brotbrösel zugeben. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig mit einer Nudelmaschine oder Nudelholz dünn ausrollen, mit einem runden Teigausstecher (von ca. 10 cm Durchmesser) Teigkreise ausstechen. Auf eine Hälfte der Teigstücke etwas Käsemasse geben, die Ränder mit Wasser bepinseln und halbmondförmig zusammenklappen. Die Ränder gut andrücken, mit der flachen Hand vorsichtig platt drücken, damit sich die Füllung gut verteilt. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 3-4 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, die Möhren zugeben, mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. (Evtl. 2-3 EL Wasser zugeben.) Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken und den übrigen Brotbröseln mischen. Die Hähnchenbrustfilets zwischen einem Gefrierbeutel plattieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch ein verquirltes Ei ziehen und in den Rosmarinbröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Schnitzel von beiden Seiten braten. Die Käse-Maultaschen in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken. Rosmarinschnitzel mit Käse-Maultaschen und Möhren anrichten.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 09. Februar 2011