

# Hähnchen-Roulade mit Rosinen, Mandeln, Berberitze gefüllt

## Für 4 Personen

1 Freilandhähnchen (ca. 1 kg)	Salz	1 Zwiebel
500 g Blattspinat	100 g Sahne	1 TL Fenchelsamen
1 EL Rosinen	1 EL gehackte Mandeln	1 EL Berberitzen
2 EL Butterschmalz	150 g Bulgur	1 EL Butter
Pfeffer, Muskat	1/2 Bund Koriander	

Das Hähnchen auf den Rücken legen und am Brustbein entlang das Fleisch vorsichtig vom Knochen schneiden ohne die Haut zu verletzen, die Keulen mit dran lassen.

Die Hähnchenkarkasse in eine Topf geben, mit Wasser bedecken etwas Salz zugeben und aufkochen. Eine Zwiebel schälen, grob schneiden, mit in den Topf geben und alles ca. 40 Minuten kochen, dann die entstandene Brühe durch ein Sieb passieren.

Dann noch von den beiden Fleischteilen die Keulenknochen auslösen, die Fleischteile auf die Haut legen und von der Brust horizontal ein Stück abschneiden, dass alles ungefähr gleich hoch ist. Die zwei Fleischhälften vorsichtig plattieren.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Einige Spinatblätter (ca. 1/2 Handvoll) grob hacken. Das abgeschnittene Brustfleisch mit Sahne, den grob gehackten Spinatblättern und etwas Salz in einen Cutter geben oder mit dem Zauberstab fein pürieren.

Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die beiden Fleischteile mit etwas Salz und den Fenchelsamen würzen, die Spinatfarce aufstreichen, mit Rosinen, Mandeln und Berberitzen bestreuen und dann aufrollen. Wichtig beim Aufrollen ist, dass die Brustseite innen liegt. Dann die beiden Roulade mit Küchengarn fixieren und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Dann in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten fertig garen.

Bulgur in einem Topf mit ca. 900 ml der gekochten Brühe weich kochen. Die Restliche Brühe in einem Topf zur Saucenkonsistenz einkochen. Den restlichen Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammen fallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Spinat abtropfen lassen und grob hacken. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den weich gekochten Bulgur mit Spinat und Koriander mischen und abschmecken.

Die Roulade in Scheiben schneiden, mit dem Bulgur anrichten, etwas von der eingekochten Brühe angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 21. Oktober 2015