

STEIRISCHE G - FÜLLTE HIANERBRUST

Zutaten für 4 Personen

1 Handvoll Semmelwürfel, 1/8 l Milch, 1 TL Butter, 80g gekochte Käferbohnen, Salz, 1 EL geriebener Bergkäse, 1 EL Liebstöckel gehackt, 1 Prise Muskatnuss, 1 Ei, 4 Hühnerfilets, Salz, Pfeffer, 1 EL Butterschmalz, 300ml Hühnersuppe

Milch mit Butter einmal aufkochen, abkühlen lassen und lauwarm über die Semmelwürfel giessen. Die Käferbohnen grob hacken und mit Salz, Bergkäse, Liebstöckel, Muskatnuss und Ei vermischen und unter die Semmelmasse rühren. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. In die Hühnerfilets eine Tasche schneiden und mit der Bohnenmasse füllen. Salzen und pfeffern und in Frischhaltefolie eindrehen. Auf einen gelochten Garbehälter legen und im Dampfgarer bei 100°C ca. 20 Minuten garen. Eine Pfanne heiss werden lassen, die Hühnerfilets aus der Folie nehmen und kurz rundum bräunen, warm halten. Den Bratenrückstand mit Hühnersuppe aufgiessen und ein wenig einkochen.

Mit Bratkerdäpfeln oder Erdäpfelpüree servieren.