

# Hähnchenröllchen auf Spinatrisotto

Weihnachten ist ein Fest der Traditionen – auch und vor allem im Hinblick auf die kulinarischen Bestandteile der Feiertage. Geflügelfleisch in vielen Variationen hat dabei einen festen Platz auf der Festtagstafel. Ein schnell zubereiteter Festtagsschmaus sind die Hähnchenröllchen auf Spinatrisotto mit gebratenem Apfel und Curryschaum.

**B**raten, Klöße, Rotkohl – der Klassiker mit Ente oder Gans ist der Inbegriff weihnachtlichen Geflügelgenusses. Doch oft kommen Hähnchen, Pute, Ente und Gans mal als Teilstück, gefüllt, geschmort oder gewickelt als festtäglicher Gaumenschmaus auf den Tisch. Was gibt es Schöneres als ein Festtagsmenü, das im Handumdrehen zubereitet ist und genussvolle Verwönmomente garantiert? Mit zartem Geflügelfleisch gelingt all das ganz einfach – dank der unwiderstehlichen Genusskreationen der Deutschen Geflügelwirtschaft. Jung, modern und schnell zubereitet präsentiert sich beispielsweise das Rezept Hähnchenröllchen auf Spinatrisotto mit gebratenem Apfel und Curryschaum.

## Zutaten für 4 Personen

- 12 Hähncheninnenfilets
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Babyspinat
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- 250 ml trockener Weißwein
- 950 ml Geflügelfond (Glas)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 12 Blätter Basilikum
- 20 g Butterschmalz
- 120 g Sahne
- 2 EL Thai-Currypulver
- 80 g kalte Butter
- 1 roter Apfel
- 30 g Zucker
- 50 g Parmesan

## Zubereitung

Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Spinat waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andün-

ten. Risottoreis dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit 150 ml Weißwein ablöschen und bei milder Hitze einkochen. 700 ml Geflügelbrühe hinzugeben und bei milder Hitze unter ständigem Rühren 18 bis 25 Minuten garen.

Die Hähnchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit jeweils einem Blatt Basilikum belegen, aufrollen und mit Spießen fixieren. Anschließend in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und zugedeckt im Ofen bei 60 °C warm stellen.

In derselben Pfanne den übrigen Weißwein und Geflügelfond aufkochen und etwa zehn Minuten einkochen. Sahne und Currypulver dazugeben und offen bei mittlerer Hitze etwa sechs Minuten auf die Hälfte einkochen. 50 g kalte Butter mit dem Pürierstab unter den Sud mixen.

Apfel achteln und entkernen. Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen und den Apfel darin unter Schwenken karamellisieren und salzen.

Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und den Babyspinat, 30 g kalte Butter und fein geriebenen Parmesan untermischen.

### Info

Andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf der Homepage [www.fleischerei.de](http://www.fleischerei.de).

Risotto auf Tellern verteilen, Curryschaum und Apfelspalten darüber verteilen und mit Hähnchenröllchen servieren.

Nährwerte pro Portion: circa 994 kcal, 44 g Fett, 66 g Kohlenhydrate, 71 g Eiweiß. Zubereitungszeit: circa 50 Minuten. [www.deutsches-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)



Gebratener Apfel und Curryschaum verleihen den Hähnchenröllchen auf Spinatrisotto das gewisse Etwas.

Deutsches Geflügel