MIT TRÜFFEL UND WALNÜSSEN GEFÜLLTE HÄHNCHENSCHENKEL



Menù-Zutaten

20 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C47
30 g Fiokki - PC0
40 g Crema di funghi prataioli al profumo di tartufo (Champignoncreme mit Trüffelaroma) - EXH07
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

6 (etwa 700 g) mittelgroße Hähnchenschlegel (ausgelöst etwa 500 g)
200 g Schweinehackfleisch
100 g Salsiccia (ital. Bratwurst)
6 Scheiben frischer Bauchspeck, etwa 200 g
Kräuter
Parmesankäse, gehobelt

Chef: Barbara Benvenuti

Glutenfrei

Zubereitung

In einer Schüssel eine kompakte Masse aus Hackfleisch, der Salsiccia, der Walnusssauce, Wiesenchampignon-Creme mit Trüffelaroma, Kartoffelflockenund dem Parmigiano Reggiano zubereiten. Mit Kräutersalz würzen. Die zuvor ausgelösten Hähnchenschenkel füllen, mit den Speckscheiben umwickeln und mit Bratenschnur fixieren. Mit den Kräutern garnieren.
Tipp des Metzgermeisters
Etwas natives Olivenöl extra hinzufügen und etwa 30 Minuten bei 180 °C im Ofen braten, bei Bedarf mit Bier oder Weißwein aufgießen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)