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)