



Mangold Kikok – Hähnechen – Röllchen

Zubereitung:

Kikok-Hähnchenfilets fast durchschneiden und aufklappen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Mangoldblätter in kochendem Salzwasser blanchieren und danach gut abtropfen lassen.

Jedes Kikok-Hähnchenfilet mit einem Blatt Mangold und einer Scheibe Bacon belegen und die Zwiebeln darauf verteilen.

Das ganze aufrollen und mit einer Rouladennadel feststecken und in etwas heißer Margarine gut anbraten.

Madeira zugießen und die Rouladen gar ziehen lassen, danach aus der Sauce nehmen.

Die Sauce mit Saucenbinder andicken, mit Sahne verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipps :Dazu serviert man Nudel oder Reis.

Zutaten:

4 Stück	Kikok-Hähnchenfilet halb
4	Mangoldblätter
4	Scheiben Bacon
2	rote Zwiebel
1 Glas	Madeira
200 g	süße Sahne
	Salz, Pfeffer
	Margarine
	Soßenbinder