Fruity Hähnchenroulade mit Potato Bomb

Moin Moin

Heute mal was neues ausprobiert

Zutaten:

3 Hähnchenbrüste
1 Stück Butterkäse
1 Stück Feta
3 Große Kartoffeln
1 Kräuterbutter
3 Bacon
1 Schinken in Würfel

und für die Marinade

2 Nektarinen
2 EL Apfelessig
2 EL Ahornsirup
2 TL Rauchsalz
1 TL Ingwer
1 TL Knoblauch
½ TL Zitronengras
½ TL Rosmarin
2 TL Schnittlauch
200ml Ketchup

Zubereitung:

Die Nektarinen klein schneiden und mit den restlichen Zutaten der Marinade pürieren

Den Feta & Butterkäse würfeln und in die Hähnchenbrust eine Tasche schneiden

Die Taschen von innen mit S&P würzen und mit etwas von den Marinade, Schinken, Feta, Käse Würfel füllen

Das ganze zusammen rollen und mit Bacon umwickeln

Die Kartoffeln ausstechen und mit Schinken, Feta, Käse Würfel füllen

Auch hier mit Bacon umwickeln und mit einem Stück Kräuterbutter in Alufolie wickeln.

Die Kartoffeln ca. 45Min bei 210°c indirekt Grillen

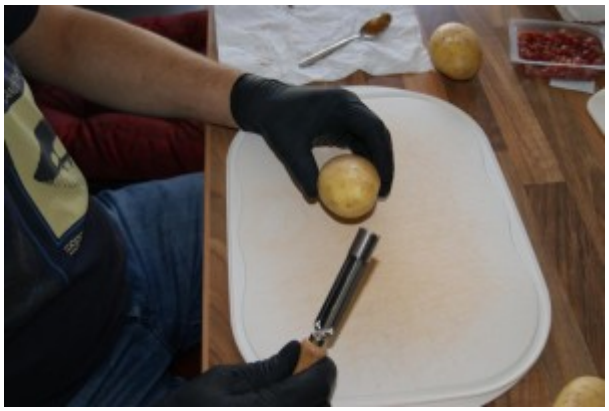
Die Hähnchenroulade direkt Grillen und zum Schluss noch mal mit der Marinade

bestreichen

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi