



Hühnerroulade a'la Florenz



Florenz. Markthalle. Fleischdistrikt. Ein Metzgermeister legt großflächig Hühnerhaut aus. Darauf kommen ausgelöste Keulen. Ebenfalls großflächig. Dann nimmt er mehrere Blätter Kochschinken, Käse (blättrig geschnitten) und legt diese als dritte Schicht auf das Fleisch. Gewürzt wird mit einer Hausmischung aus Meersalz, Rosmarin, Pfeffer und getrocknetem Knoblauch. Artischockenböden und schwarze, entkernte Oliven bilden den Abschluss.

Vorsichtig schlägt man die Enden ein (wie beim Apfelstrudel) und rollt die Masse bis sie eine kompakte Rolade in Händen halten. Diese steckt sie in ein Netz aus flexiblem Garn (erhältlich bei jedem Fleischer oder i Fachgeschäft). Dann binden sie die Rollade noch mit Küchengarn fest zusammen. Eine "Wurststange" liegt jetzt vor ihnen.



Legen sie diese Hühnerroulade in eine Pfanne und stellen sie diese ins vorgeheizte Backrohr. 180 Grad ca 50 - 65 Minuten. Je nach Größe. Gießen sie von Zeit zu Zeit mit etwas Wasser, Hühnersuppe oder Rotwein auf.

Als Beilage empfehlen sich Kartoffelpüree und frische Erbsen in Butter.

Einkaufszettel:

- Küchengarn
- Rollbratennetz
- Hühnerhaut (beim Metzger bestellen)
- vier ausgelöste Hühnerkeulen
- 6 Blatt Kochschinken
- 6 Blatt Käse
- Salz, Pfeffer, Rosmarin und getrockneten Knoblauch
- Artischockenböden
- kernlose schwarze Oliven

