Rezept

Wirsingwickerl mit Huhn und Steinpilzen

Ein Rezept von Wirsingwickerl mit Huhn und Steinpilzen, am 28.04.2024

Zutaten

20 g	getrocknete Steinpilze
1	mittelgroßer Wirsing
60 g	altbackenes Weißbrot
1	Zwiebel
2 EL	Butter
1	Bio-Orange
	rosenscharfes Paprikapulver
1/8 l	Gemüsebrühe
1/4 l	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe mit 1 TL Zitronensaft)
	Salz
300 g	Hähnchenbrustfilet
1/2 Bund	Petersilie
2	Eier (Größe M)
	schwarzer Pfeffer
1 EL	Öl
50 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze mit dem Wein mischen und ca. 30 Min. quellen lassen. Inzwischen vom Wirsing 15 Blätter vorsichtig ablösen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Wirsingblätter darin ca. 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Dann in einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. 3 Blätter fein hacken. Von den restlichen Blättchen die dicken Mittelrippen flacher schneiden.

2. Das Weißbrot mit Wasser bedecken und einweichen. Das Hähnchenfleisch waschen und trocken tupfen, erst in Würfel schneiden, dann mit einem großen, schweren Messer sehr fein hacken.

3. Die Steinpilze abtropfen lassen und klein schneiden. Den Wein durch eine Kaffeefiltertüte gießen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. 1 EL Butter erhitzen, Zwiebel und Pilze darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 2 – 3 Min. dünsten. Petersilie dazugeben und zusammenfallen lassen.

4. Das Brot ausdrücken und fein zerpflücken, mit der Zwiebelmischung, dem Hähnchenfleisch, dem gehackten Wirsing und den Eiern in eine Schüssel geben. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale zur Hähnchenmischung reiben. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Paprika würzen und alles sehr gründlich vermischen. Die Orange auspressen.

5. Die Hähnchenmischung auf den Wirsingblättern verteilen. Die Ränder seitlich nach innen schlagen, die Blätter aufrollen und die Enden mit Zahnstochern befestigen. Die übrige Butter und das Öl in einem weiten Topf oder Bräter erhitzen. Die Wirsingwickerl darin auf beiden Seiten leicht anbraten. Den Orangensaft, die Einweichflüssigkeit von den Pilzen und die Brühe dazugießen. Die Wickerl zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. garen.

6. Die Wickerl in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Sahne unter die Sauce rühren, die Sauce kräftig aufkochen, salzen, pfeffern und über den Wickerln verteilen. Gleich servieren.