

MEIERHOF



RASSFELD

## *Hähnchen-Unterkeule mit Speck*

### Zutaten

für 4 Personen

- 8 Hähnchenunterkeulen\*
- 10 Scheiben durchwachsener Räucherspeck\*
- 1 Zehe Knoblauch, zerdrückt
- 3 EL körniger Senf\*
- 4 EL frische Vollkorn-Semmelbrösel
- 1 EL Sonnenblumenöl

\*Diese Zutaten bekommen Sie bei uns im Hofladen

### Zubereitung

2 Scheiben Speck würfeln und unter ständigem Rühren 3- Minuten in einer trockenen Pfanne rösten. Vom Herd nehmen, den Knoblauch, 2 EL Senf und Semmelbrösel zufügen und verrühren. Die Haut der Hähnchenunterkeulen vorsichtig vom Fleisch lösen und etwas Senfmischung unter die Haut schieben. Dann die Haut wieder fest andrücken.

Jede Keule in 1 Scheibe Speck einwickeln und diese mit Zahnstochern feststecken. Den restlichen Senf mit Öl verrühren und das Fleisch damit bestreichen.

Die Keulen etwa 25 Minuten grillen/ in der Pfanne anbraten, bis das Fleisch gar ist und beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt.

Als Beilage passen dazu unserer Kartoffelgratin oder Reis und natürlich ein Glas von unserem Grauburgunder Chardonnay.

**Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!**

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, [www.meierhof.de](http://www.meierhof.de), e-mail: [verwaltung@meierhof-rassfeld.de](mailto:verwaltung@meierhof-rassfeld.de)  
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282