

Armand du Toit aus Südafrika empfiehlt:

### Afrikanische Hühnchen Roulade

mit DuVon & DeVries Chenin Blanc – OLD VINE

#### Zutaten für 4 Personen

4 Hühnchenbrustfilets à 200 g  
1 säuerlicher Apfel (z.B. Granny Smith)  
2 Knoblauchzehen  
1 Zimtstange  
60 ml Wasser  
80 g Schinkenwürfel  
50 g Semmelbrösel  
1 Zwiebel  
5 cm frischer Ingwer  
Muskatnuss  
2 TL Pistazienkerne (gehackt)  
Salz und schwarzer Pfeffer  
Sonnenblumenöl  
Küchengarn



#### Zubereitung

Knoblauchzehen pellen. Apfel waschen und grob hobeln. In einem Topf 60 ml Wasser aufkochen, Apfelstücke, Knoblauchzehen und Zimtstange dazugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln. Topf vom Herd nehmen, Zimtstange und Knoblauch herausnehmen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Frischen Ingwer schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Schinkenwürfel, Semmelbrösel, Ingwer und Zwiebel zum gekochten Apfel geben und alles gut vermengen. Mit einer Prise Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer würzen.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Hühnchenbrustfilets abspülen, trocken tupfen und aufgeklappt auf ein Brett legen. Oben liegende Seite des Fleisches leicht salzen und zu  $\frac{3}{4}$  daumendick mit der Füllung bestreichen. Filet von der Seite mit der Füllung eng aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die obere Seite der Roulade mit etwas Öl bestreichen und Pistazien darüber streuen. Eine ofenfeste Form mit etwas Öl einfetten. Rouladen im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten auf oberster Schiene backen.

Zur Hühnchen Roulade passen frisches Kartoffelpüree mit Kräutern, in der Pfanne gegartes Gemüse und natürlich der fruchtige DuVon & DeVries Chenin Blanc – OLD VINE.