



## Hendlbrust mit Birnen-Rosmarin Käse-Fülle



### *Zutaten für 4 Portionen*

4 Hendlbrüste  
1 Birne  
2 EL Knabbermix (z. B. von Soletti)  
50g Waldviertler Selchkäse (gerieben)  
Salz  
Pfeffer  
1 Bund Rosmarin

### **Für den Maisgrieß:**

120g Maisgrieß  
1l Wasser  
2 EL Butter (oder Öl)  
4 EL feine Ziege (Frischkäsezubereitung)  
2 EL Kräuter (gehackt, z.B. Estragon, Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Rosmarin, Salbei)  
Salz  
Pfeffer



### *Zubereitung*

Für die Hendlbrust mit Birnen-Rosmarin Käse-Fülle zunächst die Birne halbieren und entkernen. Eine Birnenhälfte in kleine Würfel schneiden, die andere zur Seite legen. Den Rosmarin und den Knabbermix fein hacken.

Hendlbrüste der Länge nach tief ein, aber nicht durchschneiden, sodass ein schönes Schnitzel entsteht. Das Hendschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und mit Birnenwürfel, Knabbermix und Käse bestreuen.

Zu Rouladen rollen, in Backpapier einwickeln und die Enden fest mit Küchenschnur zusammenbinden. Auf ein Backblech legen und bei 170°C 20 Minuten braten.

Inzwischen den Maisgrieß zubereiten:

Wasser mit Butter zum Kochen bringen. Maisgrieß unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen, bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten köcheln, dabei öfters umrühren. Vor dem Servieren mit feine Ziege (Frischkäsezubereitung), Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Den Maisgrieß auf vorgewärmte Teller streichen.

2. Birnen-Hälfte fein hobeln. Die Hendlrouladen aus dem Backpapier wickeln und in dicke Scheiben schneiden, auf den Grieß setzen und mit gehobelter Birne garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊