



Hendlbrust gespickt mit Gouda & Kräutern




60 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 4 Personen

4 Stk.	Hendlbrustfilet
5 EL oder ca. 150 g	 Rupp Feinster Streich mit Gouda
1 Stk.	Japanischer Knoblauch (fein geschnitten)
	Rosmarin und Thymian fein geschnitten
2 EL	in Öl eingelegte getrocknete Paprikastücke fein geschnitten
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Adi's Geflügel Grillwürzung
	Adi's Raps Graumohnöl oder ein hitzebeständiges Öl ihrer Wahl

Zubereitung

- 1 Die Hendlfilets trocken tupfen und von oben schräg vier kleine Taschen mit einem spitzen Messer einschneiden. Mit den Fingern die Öffnung etwas erweitern und die Hendlfilets rundherum mit Adi's Grillgewürz oder nur Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Mit Rupp Feinster Streich mit Gouda alle geschnittenen Zutaten wie Kräuter, Knoblauch und getrocknete Paprikastücke vermengen und in einen Dressiersack füllen.
- 3 Die Füllung mit dem Dressiersack in die geschnittenen Taschen des Hendlfilets einspritzen, sollte die Öffnung zu groß sein mit einem Zahnstocher verschließen. Das Hendl mit etwas Öl bepinseln und im vorgeheizten Grillgerät bei indirekter Hitze von ca. 200°C bis 250°C auf einer Garstufe von ca. 65°C fertig grillen.
- 4 Da etwas Käse austritt und Farbe annimmt sieht die Hendlbrust schön rustikal aus und durch den feinen Streichkäse bleibt es saftig und bekommt eine dezente wunderbare Käsenote.
- 5 Die Hendlfilets halbieren oder in Tranchen geschnitten auf einem knackigen Salat anrichten.