



## *Zweierlei Gefülltes aus dem Lavanttal: Hendl-Brust und Kartoffeln mit Mostsauce*

(für 6 Personen)

### Zutaten für die Hendl-Brust:

6 Hühnerbrüste mit Haut (Hühnersupreme)  
12 Scheiben luftgetrockneter Gurktaler Speck  
12 Blätter Salbei  
Salz, ev. weißer Pfeffer aus der Mühle  
Öl zum Anbraten

### Zubereitung:

Mit einem kleinen Messer Taschen in die Hühnerbrust einschneiden. Innen leicht salzen und mit luftgetrocknetem Speck und Salbei füllen. Außen würzen, in Öl anbraten und anschließend ca. 15 bis 18 Minuten im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad braten.

### Zutaten für die Kartoffeln:

3 große Kartoffeln  
100 g Zwiebeln fein gehackt  
100 g Champignons fein gehackt  
50 g Butter  
Petersilie  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Sauerrahm

### Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Die Kartoffelmasse bei Seite stellen. Anschließend die fein gehackten Zwiebel und Champignons in Butter anschwitzen, eventuell auch etwas Knoblauch dazu geben und kurz überkühlen lassen. Hernach mit der Kartoffelmasse und mit frisch gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Sauerrahm abschmecken. Die Kartoffelhälften mit der Masse füllen und ebenfalls ca. 15 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen. Die Kartoffeln könnte man auch mit Käse überbacken.



Zutaten für Mostsauce:

150 g Zwiebel fein gehackt  
1 Knoblauchzehe fein gehackt  
Thymian  
Salz  
50 g Butterschmalz  
etwas Zucker  
¼ l Apfelsaft  
¼ l Apfelmost  
1 Schuss Apfelschnaps  
½ l Kalbsjuice  
Apfelwürfel aus einem mittelgroßem Apfel  
100 g Creme fraiche

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch in Butterschmalz anschwitzen, Zucker dazu geben und leicht caramolisieren lassen. Mit Apfelsaft und Apfelmost ablöschen, einkochen lassen und anschließend das Kalbsjuice dazu geben. Mit frischem Thymian und Salz abschmecken, Apfelwürfel dazu geben, durchkochen lassen und eventuell mit ein bisschen Maisstärke binden. Das Ganze mit der Creme fraiche und einem Schuss Apfelschnaps verfeinern.

Zu beachten:

Die Apfelwürfel ganz zum Schluss dazu geben, damit sie nicht verkochen und in der Sauce sichtbar sind. Auch den Apfelschnaps ganz zum Schluss dazu geben, damit er sich nicht verflüchtigt.