Pouletroulade mit Rohschinken

Pouletroulade mit Rohschinken ist ein einfaches und aromatisches Gericht. Die Kombination aus Currypulver und Tandoori-Gewürzmischung verleiht den Rouladen eine exotische, würzige Note. Der Rohschinken fügt eine salzige, herzhafte Komponente hinzu, die perfekt mit dem zarten Hähnchenfleisch harmoniert.
Dieses Gericht ist ideal für ein besonderes Abendessen und lässt sich gut mit Beilagen wie Reis, Kartoffeln oder einem frischen Salat kombinieren.

Herkunft: Europa
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe(n) Pourlet- oder Hähnchenbrust
4 Scheibe(n) Rohschinken
2 EL Kräuterfrischkäse
2 EL Olivenöl
1 Msp Currypulver
1 Msp Tandoori Gewürzmischung
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Rohschinken auf Pouletscheiben legen, den Kräuterfrischkäse darauf verstreichen, das Fleisch satt einrollen, und mit Küchengarn oder Zahnsochern fixieren. Olivenöl, Curry und Tandoori Gewürzmischung glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Rouladen damit bestreichen.

Zubereitung

Etwa 20 Minuten im geschlossenen Grill oder Backofen bei 230 °C braten.

© 2026 coquina.de