

Huhn mit Mandelsosse

436

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten:

- 1 küchenfertiges Hähnchen (1,2 bis 1,5 kg)
- 4 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Mehl
- 200 ml Weißwein (oder Geflügelfond)
- 200 ml Geflügelfond
- je 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss und Safran
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 50 g geschälte gemahlene Mandeln
- 2 gekochte Eidotter
- 1/2 Bio-Zitrone

Rezept:

Hähnchen in 6-8 Stücke teilen, abspülen und trocken tupfen. Im Schmortopf im heißen Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken, zu den Hähnchenteilen geben und glasig dünsten. Alles mit Mehl bestäuben, wenden und Wein und Geflügelfond dazugießen. Muskat, Safran und Lorbeer dazugeben, nochmals gut umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze mit Deckel knapp 30 Minuten kochen lassen. Fleisch auf einer Platte im Backofen warm halten. Die Soße durch ein Sieb gießen und mit Mandeln und einem zerdrückten Eigelb verrühren. Die Soße unter Rühren aufkochen und etwa 4 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Hähnchenteile gießen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und zwischen die Hähnchenteile legen. Das Gericht mit dem restlichen zerkrümelten Eigelb bestreuen und servieren.

Dazu: Reis.

Fertig in 1 Stunde 10 Minuten.