

Geflügel Rezepte

Geflügelhackfleisch Mit Schwarzbrotknödel

Anzahl: 2 -3 Portionen - Gattung: Fleisch, Geflügel, Hack, Hauptspeise, Huhn, Knödel

1 Freilandhähnchen
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel, feingeschnitten
1 Brötchen, gewürfelt
3 Essl. Parmesan, gerieben
1 geh. TL Ingwerpulver

1/4 Liter Traubensaft
2 Eigelb
etwas Sahne
Meersalz, Pfeffer
1 Bund Blattpetersilie, gehackt

Schwarzbrotknödel:

3 Vollkornbrötchen, in dünne
Scheibe geschnitten (1
- Tag alt)
1 Essl. Lauch, fein gewürfelt
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 Essl. Rauchspeck, fein gewürfelt
2 Eier

1/ Liter Milch
1 Msp. Muskat
2 Msp. Kümmel, gehackt
2 Msp. Koriander, geschrotet
Pfeffer und Salz
1 Liter Milch

Ca. ein Liter Wasser mit Suppengrün und Zwiebel aufkochen, das Hähnchen vierteln, mit Gewürzen und Brötchenwürfeln in das kochende Wasser geben - das Fleisch sollte mit der Flüssigkeit bedeckt sein - und 15 Minuten kochen. Herausnehmen und kurz in kaltem Wasser abkühlen lassen. Die Brühe weiter einkochen, Traubensaft und Ingwerpulver zufügen.

Knochen ausbrechen, Hähnchenfleisch hacken, Fond passieren und das gehackte Fleisch in die stark reduzierte Brühe geben. Alles gut durchkochen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Topf vom Feuer nehmen, Eigelb mit etwas Sahne verquirlen und unter das Fleisch rühren, zusätzlich mit Käse abbinden.

Servieren: Zum Anrichten das Haschee mit Petersilie bestreuen und mit einem Schwarzbrotknödel servieren.

Schwarzbrotknödel: Brötchen in eine Schüssel mit dicht schließendem Deckel geben. Milch aufkochen und dreiviertel davon kochend heiss über die Brötchen geben. Schüssel verschließen und etwas ziehen lassen. Speck und Lauch in Butter anschwenken und mit den übrigen Zutaten zu den eingeweichten Brötchen geben. Alles gut zu einem Knödelteig vermischen. Ist die Masse nicht geschmeidig genug, noch etwas Milch zugeben, mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Knödel formen und in heißer Milch gar ziehen lassen.