

# Geflügel Rezepte

## Österreichische Geflügelnockerln Mit Speck Und Pilzen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Österreich, Geflügel, Gewürze, Fleisch

---

200 g	Hühnerbrust (ohne Haut und - feinwürfelig geschnitten)	1	Essl. Butter
	Salz	1	Handvoll Erbsen
	Pfeffer	8	Austernpilze
	Muskatnuss	1	Handvoll Trompetenpilze (oder andere
200 ml	Kaltes Obers	125 ml	- aromatische Pilze)
1	Essl. Gehackte Pistazien	125 ml	Hühnerfond
8	Scheib. Speck	1	Essl. Obers
8	Junge Karotten (geschält)		Gehackter Kerbel

---

Das feinwürfelig geschnittene und gut gekühlte Hühnerfleisch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss in eine Küchenmaschine geben, nach und nach 200 ml kaltes Obers zugeben und zu einer sämigen Farce verarbeiten. Danach die Pistazien unterrühren, Farce kühl stellen. Karotten in Scheiben schneiden. Trompetenpilze und Austernpilze putzen, fein schneiden. Karotten, Pilze und Erbsen in Butter anschwitzen. Hühnerfond und Obers zugeben und so lange köcheln lassen, bis die Karottenscheiben kernig sind. Zuletzt etwas Kerbel zugeben.

Die Speckscheiben in einer Pfanne beidseitig knusprig braten.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Farce Nockerln ausstechen und diese im heißen Wasser in etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Das Gemüse auf Tellern anrichten, die Nockerln darauf anrichten. Mit den knusprig gebratenen Speckscheiben belegen, mit Kerbel garnieren.