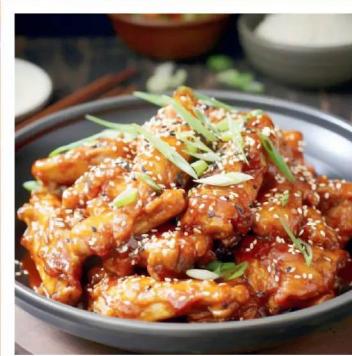


AUSGABE 06/2023

ESSEN & *Kochen*

HÄHNCHEN-REZEPTE

TIPPS & TRICKS





Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 28. August 2023

der nächste ***Essen & Kochen*** erscheint am 31. August 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer

Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)

Redaktion: Christine Arnoldt

Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)

Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim

Registergericht: Amtsgericht Mannheim

Registernummer: HRB 726461

Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228

E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des ESSEN & KOCHEN TIPPS UND TRICKS MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Edition Rezepte 06/2023

FROM THE EDITOR

Essen & Kochen Tipps und Tricks

Das wöchentliche Kochmagazin für kulinarische Abenteuer

„Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist ein einzigartiges Kochmagazin, das wöchentlich neue und aufregende Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert. Wenn du eine Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen hast und gerne die Aromen fremder Kulturen in deiner Küche erleben möchtest, dann ist dieses Magazin genau das Richtige für dich!

Jede Ausgabe von „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ nimmt dich mit auf eine Reise rund um den Globus und bietet dir eine vielfältige Auswahl an authentischen Gerichten, die von renommierten Köchen und leidenschaftlichen Food-Bloggern kreiert wurden. Von exotischen Gewürzen der indischen Küche über die frischen Aromen der mediterranen Gerichte bis hin zu den umami-reichen Spezialitäten aus Ostasien - unser Magazin deckt die ganze Bandbreite der internationalen Küche ab.

Unser talentiertes Team von Autoren und Redakteuren sammelt und präsentiert die besten Rezepte, die von traditionellen Familienrezepten bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Jedes Rezept wird sorgfältig getestet und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie nützlichen Tipps und Tricks versehen, um sicherzustellen, dass auch Anfänger in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis haben.

Zusätzlich zu den köstlichen Rezepten bietet „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ auch faszinierende Hintergrundinformationen über die kulinarischen Traditionen und Essgewohnheiten verschiedener Länder. Wir stellen dir lokale Zutaten vor, geben Empfehlungen für die besten Märkte und Restaurants weltweit und teilen inspirierende Geschichten über die Menschen, die hinter den Gerichten stehen.

Egal, ob du nach neuen Ideen für das Abendessen suchst, deinen kulinarischen Horizont erweitern möchtest oder einfach nur Spaß am Kochen und Genießen hast - „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist dein wöchentliches Ticket für eine unvergessliche kulinarische Reise um die Welt. Tauche ein in die Vielfalt der internationalen Küche und lass dich von den faszinierenden Aromen und Geschmäckern inspirieren!



Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



Tipps & Tricks: 1. Sorgfältiges Verschließen: Achte darauf, die gefüllten Hähnchenbrustfilets gründlich zu verschließen, indem du die Ränder gut einklappt und festdrückst. Dadurch bleibt die Füllung während des Bratens im Inneren und verleiht dem Gericht einen köstlichen Geschmack. 2. Optimaler Garzustand: Um sicherzustellen, dass die Hähnchenbrustfilets innen gut durchgegart sind und außen eine knusprige Panade haben, kannst du sie nach dem Braten auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei niedriger Temperatur (ca. 150°C) für einige Minuten nachgaren lassen. Dadurch wird sichergestellt, dass das Fleisch zart bleibt und die Panade nicht zu dunkel wird.

Chicken Kiev „Zarewnoase“

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Hähnchenbrustfilets
- 200 g Butter, weich
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 2 EL frischer Dill, gehackt
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Mehl, Ei und Paniermehl zum Panieren
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. In einer Schüssel weiche Butter, Knoblauch, Petersilie, Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Jedes Hähnchenbrustfilet flach klopfen und mit der Buttermischung füllen.
3. Die Hähnchenbrustfilets verschließen und gut verschließen, um die Füllung einzuschließen.
4. Die gefüllten Hähnchenbrustfilets zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Paniermehl panieren.
5. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Chicken Kiev von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie durchgegart sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Intensive Marinade: Um das Hähnchen zarter und geschmacksintensiver zu machen, massiere die Marinade gut in die Fleischstücke ein und lasse sie ausreichend Zeit, um die Aromen aufzunehmen. Je länger die Marinierzeit, desto intensiver wird das Geschmackserlebnis. **2.** Perfekte Konsistenz der Sauce: Wenn die Sauce nach dem Hinzufügen der Sahne zu dünn ist, kannst du sie mit einer Mischung aus etwas Mehl und Wasser leicht andicken. Füge die Mehl-Wasser-Mischung langsam unter ständigem Rühren hinzu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dies sorgt dafür, dass die Sauce cremig und samtig wird, ohne zu klumpen.

„Tandoori-Chicken“

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenstücke (z. B. Keulen und Flügel)
- 1 Tasse Joghurt
- 1/4 Tasse Ghee (geklärte Butter)
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL geriebener Ingwer
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL rote Chilipulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Tasse Sahne
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer marinierenden Schüssel Joghurt, Ghee, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, gemahlener Koriander, gemahlener Kreuzkümmel, Kurkuma, Garam Masala, rote Chilipulver, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Hähnchenstücke in die Marinade geben und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hähnchenstücke in eine heiße Pfanne geben (ohne die Marinade) und von allen Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind und durchgegart.
4. Die restliche Marinade und Sahne in die Pfanne geben und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist und die Hähnchenstücke gut überzogen sind.
5. Mit frischen Korianderblättern garnieren und mit Naan oder Reis servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Perfekte Grillstreifen: Um die charakteristischen Grillstreifen auf den Hähnchenstreifen zu erhalten, achte darauf, dass du die Grillpfanne oder den Grill gut vorheizt, bevor du das marinierte Hähnchen darauf legst. Dies ermöglicht eine schnelle und gleichmäßige Röstung, die die Streifen schön gebräunt und aromatisch macht.

2. Geschmacksintensive Sauce: Die Joghurt-Knoblauch-Sauce, die als Garnitur dient, kann intensiver gemacht werden, indem du frisch gehackte Kräuter wie Minze, Petersilie oder Koriander hinzufügst. Diese Kräuter verleihen der Sauce einen zusätzlichen Geschmackskick und harmonieren perfekt mit den orientalischen Aromen des Hähnchen-Shawarmas.

Libanesisches Hähnchen Shawarma

Zubereitungszeit: ca. 210 Minuten (inklusive Marinierzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust, dünn geschnitten oder in Streifen geschnitten
- 1/2 Tasse griechischer Joghurt
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL gemahlener Paprika
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL Salz
- Zitronenscheiben zum Servieren
- Eine Prise Sumach (optional)
- Fladenbrot, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Joghurt-Knoblauch-Sauce zum Servieren

Zubereitung:

- 1.** In einer marinierenden Schüssel griechischen Joghurt, Olivenöl, gehackten Knoblauch, gemahlenen Kreuzkümmel, gemahlenen Paprika, gemahlenen Kurkuma, gemahlenen Koriander, gemahlenen Zimt, gemahlenen Ingwer, gemahlenen Pfeffer und Salz vermengen.
- 2.** Die dünnen Hähnchenbrustscheiben in die Marinade geben und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
- 3.** Eine Grillpfanne oder einen Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
- 4.** Die marinierten Hähnchenstreifen auf den Grill legen oder in der Grillpfanne braten, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
- 5.** Die gegrillten Hähnchenstreifen auf Fladenbrot legen und mit Zitronenscheiben servieren.
- 6.** Sie können das Hähnchen-Shawarma nach Belieben mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Joghurt-Knoblauch-Sauce garnieren. Eine wahrhaft köstliche Genussreise nach Beirut, Libanon!

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Authentische Aromen: Um das Pollo Asado mit authentischen Aromen zu bereichern, kannst du die marinierten Hähnchenstücke auch mit frisch gehackter Koriander- oder Petersilie bestreuen, bevor du sie servierst. Diese frischen Kräuter bringen zusätzliche Frische und Geschmack in das Gericht. **2.** Restliche Marinade: Die übrig gebliebene Marinade, in der das Hähnchen mariniert wurde, sollte nicht verschwendet werden. Du kannst sie in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen und kurz köcheln lassen, um eventuelle Keime abzutöten. Diese Marinade kann dann als Soße oder Glasur verwendet werden, um die gegrillten oder gebratenen Hähnchenstücke beim Servieren zu begießen. Dies verleiht dem Gericht eine zusätzliche Schicht intensiver Aromen.

Mexikanisches Pollo Asado „Feurige Fiesta“

Zubereitungszeit: ca. 140 Minuten (inklusive Marinierzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenstücke (z. B. Schenkel und Flügel)
- 1/2 Tasse Orangensaft
- 1/4 Tasse Limettensaft
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chilipulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Hähnchenstücke in einer marinierenden Schüssel mit Orangen- und Limettensaft, Olivenöl, Knoblauch, Kreuzkümmel, Chilipulver, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Abdecken und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Auf dem Grill oder in einer Pfanne goldbraun und durchgegart grillen oder braten.

Guten Appetit!

Anzeige

A man with white hair and sunglasses, wearing a white suit, is dancing in a crowded party scene filled with balloons and confetti. He is holding a gold-colored smartphone in his right hand. The background is dark with many people and festive decorations.

MIT
VIRTUELLEMER
GALERIE!

MIDJOURNEY
LERNEN UND
KUNSTWERKE
AUSSTELLEN!

Deine Ideen + Unser Know-how = Unbegrenzte Möglichkeiten



DEIN
KUNSTWERK
IN EINER
VIRTUELLEN
GALERIE!

DER GANZ BESONDERE MIDJOURNEY WORKSHOP!

Was Dich erwartet:

Leichter Einstieg:

Keine künstlerischen Fähigkeiten erforderlich! Wir zeigen Dir wie DU auf Ideen kommst.

Interaktiver Workshop:

Lerne, wie du mit Midjourney einzigartige Bilder generieren kannst.

Virtuelle Galerie:

Deine generierten Bilder werden in einer virtuellen Galerie zur Schau gestellt.

Details:

Datum: Sonntag, 10.09.23

Ort: Online

Preis: 99 € für Privatpersonen
249 € für Businesspeople

Jetzt buchen: <https://bit.ly/kiworkshop>



Tipps & Tricks: 1. Um das Coq au Vin noch geschmacksintensiver zu machen, kannst du die Hähnchenstücke vor dem Anbraten einige Stunden oder sogar über Nacht in Rotwein marinieren. Dies verleiht dem Fleisch eine tiefere Farbe und ein noch intensiveres Aroma. 2. Wenn du die Sauce noch sämiger gestalten möchtest, kannst du nach dem Anbraten der Hähnchenstücke und dem Hinzufügen von Mehl und Tomatenmark einen Schuss Cognac oder Brandy in die Sauce gießen, bevor du den Rotwein und die Brühe hinzufügst. Dies verleiht der Sauce eine elegante Note und verstärkt den reichen Geschmack des Gerichts.

Französisches Coq au Vin „Bourgogne-Zauber“

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenstücke (z. B. Keulen und Flügel)
- 2 EL Butter
- 150 g Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 750 ml Rotwein
- 2 Tassen Hühnerbrühe
- 2 EL Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Zweige frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Butter erhitzen und Speck, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch anbraten, bis sie weich sind.
2. Hähnchenstücke hinzufügen und von allen Seiten anbraten.
3. Mehl und Tomatenmark hinzufügen und gut vermengen.
4. Rotwein, Hühnerbrühe, Thymian, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer hinzufügen.
5. Abdecken und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Hähnchen zart und durchgegart ist.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um die Aromen noch intensiver zu gestalten, kannst du die Hähnchenstücke vor dem Anbraten leicht mit Mehl bestäuben. Dies verleiht der Sauce eine zusätzliche Bindung und eine leicht nussige Note. 2. Wenn du möchtest, dass die Sauce noch reichhaltiger wird, kannst du nach dem Anbraten der Hähnchenstücke einen Schuss Balsamico-Essig oder Rotweinessig hinzufügen, bevor du die Tomaten und Brühe einrührst. Dies verleiht der Sauce eine zusätzliche Tiefe und eine angenehme Säure.

Italienisches Pollo alla Cacciatora

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten- **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenstücke (z. B. Keulen und Schenkel)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 gelbe Paprika, gewürfelt
- 1 Dose Tomaten, gewürfelt
- 1/2 Tasse Hühnerbrühe
- 1/2 Tasse trockener Rotwein
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Paprikawürfel anbraten, bis sie weich sind.
2. Hähnchenstücke hinzufügen und von allen Seiten anbraten.
3. Tomaten, Hühnerbrühe, Rotwein, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer hinzufügen.
4. Abdecken und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Hähnchen zart und durchgegart ist.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Aroma der Kräuter und Zitrone noch intensiver im Hähnchen zu verankern, kannst du die Hähnchen über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Reibe dazu die Gewürzmischung aus Knoblauch, Thymian und Rosmarin zusammen mit der Zitronenschale sanft unter die Haut des Hähnchens, bevor du es im Kühlschrank aufbewahrst. 2. Um sicherzustellen, dass das Hähnchen gleichmäßig durchgegart und saftig ist, kannst du ein Fleischthermometer verwenden. Stecke es in das dickste Teil des Fleisches, ohne dabei den Knochen zu berühren. Das Hähnchen ist fertig, wenn die Innentemperatur 75-80°C erreicht hat.

Norwegische Zitronen Kräuter-Hähnchen

Zubereitungszeit: ca. 105 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 ganze Hähnchen (ca. 1,5 kg jeder)
- Saft und Schale von 2 Zitronen
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 Zweige frischer Thymian
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Hähnchen innen und außen mit Zitronensaft beträufeln.
2. Knoblauch, Thymian und Rosmarin in einer Schüssel mischen und die Hähnchen damit füllen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
4. Die Hähnchen in einen Bräter legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 1,5 Stunden braten, bis sie goldbraun und durchgegart sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Hähnchen noch saftiger zu machen, lege die Hähnchenstücke nach dem Marinieren abwechselnd mit Zitronen- oder Orangenscheiben auf die Spieße. Die Zitrusfrüchte geben während des Grillens Feuchtigkeit ab und verleihen dem Fleisch einen erfrischenden Geschmack. 2. Bevor du die Hähnchenspieße grillst, schüttle überschüssige Marinade ab, um ein Übertränken der Flamme oder des Grills zu verhindern. Die übrig gebliebene Marinade kannst du während des Grillens als Glanzschicht auf die Hähnchenspieße auftragen, um den Geschmack zu intensivieren.

Griechisches Souvlaki-Hähnchen „Ägäischer Genuss“

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten (inklusive Marinierzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/4 Tasse Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Holzspieße, eingeweicht

Zubereitung:

1. In einer marinierenden Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Hähnchenstücke in die Marinade geben und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hähnchenstücke auf die Holzspieße stecken.
4. Auf dem Grill oder in einer Pfanne goldbraun und durchgegart grillen oder braten.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um den Geschmack der Cevapcici noch intensiver zu gestalten, kannst du dem Hackfleisch etwas geräuchertes Paprikapulver hinzufügen. Dies verleiht den Hackfleischröllchen eine rauchige Note, die gut zu den Gewürzen passt. 2. Wenn du das Ajvar noch geschmackvoller machen möchtest, kannst du den gerösteten Paprikaschoten und der Aubergine eine Prise gemahlenen Kreuzkümmel oder gemahlenen Koriander hinzufügen. Diese Gewürze verleihen der Ajvar-Soße eine zusätzliche aromatische Dimension.

Jugoslawisches Cevapcici mit Ajvar

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für die Cevapcici:

- 1 kg Hähnchenhackfleisch
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Holzspieße, eingeweicht

Zutaten für den Ajvar:

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung Cevapcici:

1. Hähnchenhackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermengen.
2. Kleine Hackfleischröllchen formen und auf die Holzspieße stecken.
3. Die Cevapcici auf dem Grill oder in der Pfanne goldbraun braten.

Zubereitung Ajvar:

1. Die Paprikaschoten und die Aubergine halbieren und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20-25 Minuten rösten, bis die Haut schwarz wird.
2. Die gerösteten Paprikaschoten und die Aubergine schälen und grob hacken.
3. In einem Mixer mit Knoblauch, Olivenöl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Soße pürieren.
4. Die Cevapcici mit dem Ajvar servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um den Geschmack der Paprikasoße zu intensivieren, kannst du eine Prise gemahlenen Kreuzkümmel oder Kümmel zur Zwiebel- und Paprikapulvermischung hinzufügen. Dies verleiht dem Gericht eine subtile würzige Note, die gut zu den Aromen passt. 2. Um die Soße noch cremiger zu gestalten, kannst du vor dem Hinzufügen der Sahne einen Esslöffel Mehl in die Pfanne geben und kurz anrösten, um eine Mehlschwitze herzustellen. Dann nach und nach die Sahne einrühren und eindicken lassen. Dies verleiht der Paprikasoße eine seidige Konsistenz.

Tschechisches „Kuře na Paprice“ (Hähnchen in Paprikasoße)

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenteile (mit Knochen)
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 EL Butter
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 500 ml Hühnerbrühe
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 500 g breite Eiernudeln

Zubereitung:

1. In einem großen Topf die Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. Paprikapulver hinzufügen und kurz anrösten.
3. Die Hähnchenteile hinzufügen und von allen Seiten anbraten.
4. Mit Hühnerbrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen durchgegart ist.
5. Sahne hinzufügen und die Soße eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Eiernudeln nach Packungsanleitung kochen.
7. Das Hähnchen in der Paprikasoße mit den gekochten Nudeln und gehackter Petersilie servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Waffeltextur: Um knusprige Waffeln mit einer zarten Krume zu erhalten, lasse den Waffelteig einige Minuten ruhen, bevor du ihn in das vorgeheizte Waffeleisen gibst. Dies ermöglicht dem Backpulver, seine Wirkung zu entfalten, und führt zu einer luftigen Konsistenz. **2.** Perfekte Panade: Damit die Panade der Hähnchenteile während des Frittierens gut haftet und gleichmäßig knusprig wird, kannst du die panierten Hähnchenteile vor dem Frittieren für etwa 15-20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dies hilft, die Panade zu setzen und verhindert ein Ablösen während des Frittierens.

Belgische „Hähnchen-Waffeln“

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für die Waffeln:

- 2 Tassen Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 EL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 3/4 Tassen Milch
- 1/3 Tasse geschmolzene Butter
- 2 Eier
- 1 Tasse geraspelter Gouda-Käse
- 2 EL frischer Schnittlauch, gehackt

Zutaten für das Hähnchen:

- 2 kg Hähnchenteile (mit Knochen und Haut)
- 1 Tasse Mehl
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Frittieren

Zubereitung Waffeln:

1. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen.
2. In einer separaten Schüssel Milch, geschmolzene Butter und Eier verquirien.
3. Die nassen Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Gouda-Käse und Schnittlauch unterrühren.
5. Den Waffelteig nach Herstelleranweisung in einem vorgeheizten Waffeleisen goldbraun backen.

Zubereitung Hähnchen:

1. Hähnchenteile mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver würzen.
2. In einer Schüssel Mehl bereitstellen und die gewürzten Hähnchenteile darin gleichmäßig wenden, um sie zu panieren.
3. Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen und die panierten Hähnchenteile darin goldbraun und knusprig frittieren.
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Smørrebrød noch geschmackvoller zu gestalten, kannst du das Hähnchen vor dem Braten in einer Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, frischen Kräutern und Gewürzen einlegen. Dadurch erhält das Fleisch eine zusätzliche aromatische Note. 2. Wenn du einen Hauch von Textur und Knusprigkeit hinzufügen möchtest, kannst du geröstete Nüsse, wie zum Beispiel Walnüsse oder Mandeln, über die Apfelscheiben streuen, bevor du das Hähnchen darauf legst. Dies verleiht dem Smørrebrød eine angenehme Crunchiness.

Dänisches Hähnchen Smørrebrød

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 8 Scheiben Roggenbrot
- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Dijon-Senf
- 1 EL Honig
- 1 Apfel, in dünnen Scheiben
- 1 rote Zwiebel, in dünnen Ringen
- Salatblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne braten, bis sie durchgegart sind.
2. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise, Senf und Honig mischen.
3. Die Roggenbrotscheiben mit der Mayonnaise-Mischung bestreichen.
4. Auf jede Scheibe Roggenbrot ein Salatblatt legen, dann das gebratene Hähnchen, Apfelscheiben und Zwiebelringe darauf verteilen.
5. Mit einer zweiten Scheibe Roggenbrot abdecken und leicht zusammendrücken.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Hähnchen und das Gemüse noch intensiver mit den mediterranen Aromen zu durchdringen, empfehle ich, die Hähnchenteile einige Stunden oder sogar über Nacht in der Olivenöl-Kräuter-Marinade zu lassen, bevor du das Gericht zubereitest. 2. Während des Backens im Ofen kann es hilfreich sein, den Bräter oder die Pfanne gelegentlich zu überprüfen und die Hähnchenteile mit etwas von der austretenden Flüssigkeit zu beträufeln. Dies hält das Fleisch saftig und trägt zur Aromaentwicklung bei.

Kroatisches „Dalmatinisches Peka-Hähnchen“

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 90 Minuten Backzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenstücke (mit Haut)
- 1 kg Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 rote Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/2 Tasse Weißwein
- 2 TL getrockneter Rosmarin
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Hähnchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Rosmarin und Thymian marinieren lassen.
2. In einem Bräter oder einer großen Pfanne die Kartoffeln, Paprikaschoten, Zwiebeln und Knoblauch verteilen.
3. Die marinierten Hähnchenstücke und die Tomatenscheiben darauf legen.
4. Mit Weißwein übergießen und abdecken.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 1,5 Stunden backen, bis das Hähnchen zart und die Kartoffeln goldbraun sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Genieße das köstliche chinesische Orange-Hähnchen zusammen mit Reis oder Nudeln und deinen Lieblingsgemüsen! 2. Bitte beachte, dass die genannten Mengen für 2 kg Hähnchenbrust gelten. Wenn du das Rezept für eine kleinere Gruppe zubereitest, kannst du die Zutaten entsprechend reduzieren.

Chinesisches Orange-Hähnchen „Peking-Zitruszauber“

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1 Tasse Orangensaft
- 1/2 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Honig
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL geriebener Ingwer
- 1 TL Sesamöl
- 2 TL Maismehl
- 2 EL Wasser
- 1 EL Sesamsamen
- Frühlingszwiebeln zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Orangensaft, Sojasauce, Honig, gehackten Knoblauch, geriebenen Ingwer und Sesamöl vermengen, um die Marinade herzustellen.
2. Die Hähnchenstücke in die Marinade geben und gut vermengen. Mindestens 1 Stunde (besser noch über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hähnchenstücke aus der Marinade nehmen und in eine heiße Pfanne geben (ohne die Marinade). Die Stücke von allen Seiten anbraten, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Die gebratenen Hähnchenstücke beiseite stellen.
4. In einer separaten Schüssel Maismehl und Wasser vermengen, um eine glatte Paste zu bilden.
5. Die Orangenmarinade in die Pfanne geben und erhitzen.
6. Die Maismehlpaste unter ständigem Rühren in die Orangenmarinade einrühren, um sie einzudicken und eine glänzende Soße zu erhalten.
7. Die gebratenen Hähnchenstücke zurück in die Pfanne geben und gut mit der dickflüssigen Orangensoße vermengen.
8. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Orange-Hähnchen auf einer Servierplatte anrichten.
9. Mit Sesamsamen bestreuen und mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um die Aromen zu intensivieren, kannst du das Hähnchenfleisch vor dem Anbraten in der Pfanne mit einer Prise gemahlenem Piment und Thymian bestreuen. Dadurch werden die Gewürze tief in das Fleisch eindringen und es noch geschmackvoller machen. 2. Für eine authentische finnische Note kannst du das Gericht mit einer Beilage von Kartoffelpüree oder Kartoffelscheiben servieren. Dies ergänzt das Karjalanpaisti perfekt und macht die Mahlzeit noch herzhafter und befriedigender.

Finnisches Hähnchen-Karjalanpaisti

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Hähnchenfleisch, in Stücke geschnitten
- 2 große Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Pastinake, geschält und in Würfel geschnitten
- 1/2 Knollensellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml Hühnerbrühe
- 1 TL gemahlener Piment
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

1. Das Hähnchenfleisch in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten, bis es goldbraun ist.
2. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
3. Karotten, Pastinake und Sellerie hinzufügen und alles gut vermengen.
4. Mit Hühnerbrühe ablöschen und mit Piment, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Ganze in einen Schmortopf geben und bei niedriger Hitze etwa 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Hähnchen und das Gemüse zart sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Um die Marinade noch intensiver zu machen, reibe die Hähnchenscheiben vor dem Marinieren leicht mit grobem Salz ein. Dadurch wird das Fleisch zarter und die Aromen dringen besser ein. **2.** Falls du keinen Grill zur Verfügung hast, kannst du die marinierten Hähnchenscheiben auch in einer heißen Pfanne anbraten oder im Ofen bei hoher Hitze unter dem Grillmodus backen, um eine ähnliche gebräunte Oberfläche zu erreichen. Denke daran, die Scheiben während des Bratens oder Backens zu wenden, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

Argentinisches Hähnchen Churrasco „Pampa-Festmahl“

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust, in dünnen Scheiben
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1/4 Tasse Rotweinessig
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- Salz nach Geschmack
- Chimichurri-Sauce zum Servieren

Zubereitung:

1. In einer marinierenden Schüssel Olivenöl, Rotweinessig, Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Pfeffer und Salz vermengen.
2. Die dünnen Hähnchenscheiben in die Marinade geben und mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hähnchenscheiben auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
4. Mit Chimichurri-Sauce servieren. Dazu passen gegrilltes Gemüse und Kartoffeln als Beilage.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass die Hähnchenköttbullar schön saftig bleiben, kannst du etwas fein gehackten Spinat oder geriebene Zucchini in die Fleischmischung geben. 2. Achte darauf, die Fleischbällchen nicht zu stark zu pressen, während du sie formst, um eine zarte Textur zu erhalten. Beim Braten solltest du die Pfanne nicht überladen, um sicherzustellen, dass die Köttbullar gleichmäßig bräunen.

Schwedische Hühnchenköttbullar

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch (Hähnchen)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Ei
- 1/2 Tasse Paniermehl
- 1/4 Tasse Milch
- 1/2 TL gemahlener Piment
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Paniermehl, Milch, Piment, Salz und Pfeffer gut vermengen.
2. Kleine Fleischbällchen formen und beiseite stellen.
3. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die Hühnchenköttbullar goldbraun braten.
4. Mit Preiselbeeren oder Lingonberry-Marmelade servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um eine besonders knusprige Textur zu erreichen, kannst du die marinierten Hähnchenflügel vor dem Braten leicht mit Maismehl bestäuben, bevor du sie in die Pfanne oder auf den Grill legst. 2. Achte darauf, die Hähnchenflügel während des Bratens regelmäßig zu wenden und die Marinade gelegentlich mit einem Pinsel aufzutragen, um die intensiven Aromen zu verstärken und eine glänzende Glasur zu erhalten.

Koreanisches Yangnyeom-Chicken „Seoul-Geschmacksexplosion“

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenflügel
- 1/2 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Gochujang (koreanische Chilipaste)
- 2 EL Honig
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Sesamöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL geriebener Ingwer
- 2 TL Sesamsamen
- Frühlingszwiebeln zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer marinierenden Schüssel Sojasauce, Gochujang, Honig, Reisessig, Sesamöl, Knoblauch, Ingwer und die Hälfte der Sesamsamen vermengen.
2. Hähnchenflügel in die Marinade geben und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hähnchenflügel in einer heißen Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten anbraten, bis sie durchgegart und knusprig sind.
4. Mit den restlichen Sesamsamen und Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um ein extra knuspriges Ergebnis zu erzielen, kannst du die panierten Hähnchenteile vor dem Braten für etwa 20-30 Minuten auf einem Rost ruhen lassen. Dadurch kann die Panade leicht antrocknen, was zu einer besseren Kruste führt. 2. Achte beim Braten darauf, das Öl auf die richtige Temperatur zu erhitzen (ca. 175-180°C), um ein gleichmäßiges Bräunen und Knuspern zu gewährleisten.

Buttermilch-Hähnchen „Southern Comfort Crunch“

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenteile (mit Knochen und Haut)
- 2 Tassen Buttermilch
- 2 Tassen Mehl
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1/2 TL Cayennepfeffer (oder nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Die Hähnchenteile in einer Schüssel mit Buttermilch übergießen und mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Das Mehl in eine flache Schale geben und mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Die marinierten Hähnchenteile aus der Buttermilch nehmen und gut abtropfen lassen.
4. Die Hähnchenteile in der gewürzten Mehlmischung wenden, um sie gut zu panieren.
5. In einem großen Topf oder einer Pfanne genügend Öl erhitzen, um die Hähnchenteile darin zu braten.
6. Die panierten Hähnchenteile im heißen Öl goldbraun und knusprig braten, dabei gelegentlich wenden, bis sie durchgegart sind (ca. 15-20 Minuten, je nach Größe der Hähnchenteile).
7. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Marinieren für intensiven Geschmack: Die längere Marinierzeit hilft, die Aromen der Kräuter und Gewürze besser in das Hähnchen einzuarbeiten. Wenn möglich, lasse das Hähnchen über Nacht marinieren, um maximale Geschmacksdurchdringung zu erzielen. **2.** Zitronenaromen abrunden: Die dünne Zitronenscheiben-Garnitur ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch geschmacksverstärkend. Während des Kochens geben die Zitronenscheiben subtile Zitrusaromen ab, die das Gericht erfrischend abrunden. Achte darauf, sie erst gegen Ende des Kochvorgangs hinzuzufügen, um ihre Aromen bestmöglich zu nutzen.

Mallorquinisches „Pollo con Hierbas de la Isla“

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenteile (mit Knochen und Haut)
- Saft von 2 Zitronen
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL frischer Rosmarin, gehackt
- 2 TL frischer Thymian, gehackt
- 2 TL frischer Oregano, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Tasse Hühnerbrühe
- 1/2 Tasse trockener Weißwein
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL geräucherter Paprika
- 1 Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Zitronensaft, Olivenöl, gehackten Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer vermengen, um eine Marinade herzustellen.
2. Die Hähnchenteile in die Marinade geben und gut vermengen. Mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Den Grill oder den Ofen auf mittlere Hitze vorheizen.
4. Die marinierten Hähnchenteile grillen oder im Ofen ca. 40-50 Minuten backen, regelmäßig mit der übrig gebliebenen Marinade bestreichen, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
5. In einem separaten Topf Hühnerbrühe,

trockenen Weißwein, Paprikapulver und geräucherten Paprika vermengen und erhitzen.

6. Die Hähnchenteile aus dem Grill oder Ofen nehmen und in die heiße Brühe-Wein-Mischung legen.
7. Die Zitronenscheiben über die Hähnchenteile legen.
8. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und die Hähnchenteile ca. 10-15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, damit sie die Aromen der Brühe aufnehmen.
9. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Braten für Geschmack: Das Anbraten der Hähnchenkeulen vor dem Hinzufügen von Gemüse und Brühe intensiviert den Geschmack des Gerichts, da die Röstaromen der Hähnchen eine köstliche Tiefe verleihen. Achten Sie darauf, die Hähnchenkeulen gründlich von allen Seiten anzubraten, um eine reiche Aromenvielfalt zu erreichen. **2.** Konsistenz des Kartoffelstampfs: Um einen perfekten Kartoffelstampf zu erhalten, sollten die gekochten Kartoffeln gut abgetropft und zerstampft werden, bevor Milch und Butter hinzugefügt werden. Fügen Sie die Milch nach und nach hinzu, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Dadurch wird der Stampf cremig und gleichzeitig leicht anpassbar, je nach persönlicher Vorliebe.

Holländisches Hähnchen-Stamppot

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 3 kg Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 8 Hähnchenkeulen
- 400 ml Hühnerbrühe
- 4 Zwiebeln, gehackt
- 4 Möhren, geschält und in Würfel geschnitten
- 1 großer Knollensellerie, geschält und in Würfel geschnitten
- 4 EL Butter
- 400 ml Milch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. In einer großen Pfanne die Hähnchenkeulen in etwas Butter anbraten, bis sie goldbraun sind.
2. Die gehackten Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie zu den Hähnchenkeulen in die Pfanne geben und kurz mitbraten.
3. Mit Hühnerbrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen durchgegart ist und das Gemüse weich ist.
4. In einem großen Topf die Kartoffeln kochen, bis sie weich sind. Dann abgießen und zerstampfen.
5. Milch und Butter zu den gestampften Kartoffeln hinzufügen und gründlich vermengen, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Hähnchenkeulen mit dem Gemüse aus der Pfanne nehmen und warm halten.
7. Den Kartoffelstampf auf Teller geben, darauf die Hähnchenkeulen und das Gemüse anrichten.
8. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Marinierzeit beachten: Obwohl die angegebene Marinierzeit 15 Minuten beträgt, können Sie die Hähnchenstücke gerne länger marinieren lassen, um noch intensiveren Geschmack zu erhalten. Eine Marinierzeit von 30 Minuten bis 1 Stunde kann die Aromen besser aufnehmen und das Fleisch zarter machen. 2. Gleichmäßiges Anbraten: Achten Sie darauf, die Hähnchenstücke nicht zu überfüllen, wenn Sie sie in der Pfanne anbraten. Dies hilft sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gebräunt werden und nicht zu viel Feuchtigkeit freisetzen, was das Anbraten erschweren könnte. Bei Bedarf die Hähnchenstücke in mehreren Chargen anbraten.

Thailändisches Cashew-Hähnchen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1/2 Tasse Sojasauce
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Oyster-Sauce
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Sesamöl
- 1 TL rote Chiliflocken (optional)
- 1 Tasse Cashewnüsse
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
- Frühlingszwiebeln zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer marinierenden Schüssel Sojasauce, Fischsauce, Oyster-Sauce, brauner Zucker, Sesamöl und rote Chiliflocken (falls gewünscht) vermengen.
2. Hähnchenstücke in die Marinade geben und mindestens 15 Minuten marinieren lassen.
3. Eine Pfanne erhitzen und die Cashewnüsse darin rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Beiseite stellen.
4. Die marinierten Hähnchenstücke in eine heiße Pfanne geben (ohne die Marinade) und von allen Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind und durchgegart.
5. Die Paprikastreifen und gerösteten Cashewnüsse zu den Hähnchenstücken in die Pfanne geben und kurz mitbraten, bis die Paprika weich sind.
6. Den restlichen Marinadensud in die Pfanne geben und alles gut vermengen.
7. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Safran gleichmäßig verteilen: Um das beste Aroma und die charakteristische goldene Farbe des Safrans zu erzielen, verteilen Sie die eingeweichten Safranfäden und das Wasser gleichmäßig über den Reis, indem Sie sie mit einem Löffel leicht über den Reis gießen. Dies hilft, ein gleichmäßiges Geschmackserlebnis im gesamten Gericht zu gewährleisten. 2. Sanftes Umrühren vor dem Servieren: Bevor Sie das Biryani servieren, geben Sie ihm ein sanftes Umrühren, um die Aromen der Gewürze, des Hähnchens und des Reises gleichmäßig zu verteilen. Achten Sie darauf, dabei vorsichtig vorzugehen, um den Reis nicht zu stark zu mischen und seine Konsistenz zu erhalten. Dies bringt die geschichteten Aromen zur Geltung und sorgt für ein authentisches ägyptisches Geschmackserlebnis.

Ägyptisches Hähnchen-Biryani

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenteile (z. B. Keulen und Schenkel)
- 3 Tassen Basmatireis
- 1/2 Tasse griechischer Joghurt
- 1/4 Tasse Milch
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlene Kardamom
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL gemahlener Piment
- 1/4 Tasse gehackte Mandeln
- 1/4 Tasse Rosinen
- 1/4 Tasse gehackte frische Korianderblätter
- 1/4 Tasse gehackte frische Minze
- Safranfäden, in 2 EL warmem Wasser eingeweicht
- Butter oder Ghee zum Braten
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer marinierenden Schüssel griechischen Joghurt, Milch, gehackte Zwiebeln, Knoblauch, gemahlener Kreuzkümmel, gemahlener Koriander, gemahlener Kurkuma, gemahlener Ingwer, gemahlener Zimt, gemahlene Kardamom, gemahlener Pfeffer, gemahlener Piment und Salz vermengen.

2. Hähnchenteile in die Marinade geben und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Den Basmatireis in kaltem Wasser einweichen und dann abspülen, bis das Wasser klar ist.

4. Den Reis in einem Topf mit ausreichend Wasser kochen, bis er halb gegart ist. Abgießen und beiseite stellen.

5. In einer separaten Pfanne Butter oder Ghee erhitzen und die gehackten Mandeln darin rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Beiseite stellen.

6. In derselben Pfanne die gehackten Zwiebeln anbraten, bis sie goldbraun sind. Dann

die Rosinen hinzufügen und kurz mitbraten.

7. Die marinierten Hähnchenteile in einem großen Topf oder einer Tajine anrichten und mit dem halb gegarten Reis bedecken.

8. Die gerösteten Mandeln, die angebratenen Zwiebeln und Rosinen, gehackte Korianderblätter, gehackte Minze und die eingeweichten Safranfäden mit ihrem Wasser über den Reis geben.

9. Den Topf mit einem Deckel abdecken und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist und der Reis vollständig gegart ist.

10. Vor dem Servieren vorsichtig umrühren, um die Aromen gleichmäßig zu verteilen. Mit frischer Koriander- und Minze-Garnitur bestreuen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Optimale Panierungstemperatur: Stellen Sie sicher, dass das Butterschmalz zum Braten der Schnitzel heiß genug ist (ca. 170-180°C). Wenn es zu heiß ist, kann die Panade zu schnell bräunen, ohne dass das Hähnchen vollständig gegart ist. Ein Thermometer ist hilfreich, um die richtige Temperatur zu überwachen. 2. Vorheizen des Ofens: Wenn Sie eine größere Menge Schnitzel für 8 Personen zubereiten, können Sie die gebratenen Schnitzel auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen bei etwa 100°C warm halten. So bleiben sie knusprig, während Sie die restlichen Schnitzel braten und das Essen servieren.

Österreichisches Wiener Hähnerschnitzel „Alpenzauber“

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Hähnchenbrustfilets
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Tasse Mehl
- 2 Eier, verquirlt
- 2 Tassen Semmelbrösel
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Butterschmalz zum Braten
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets zwischen zwei Stücken Plastikfolie leicht plattieren, um dünnerne Schnitzel zu erhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und schließlich in den Semmelbröseln wenden, um sie gut zu panieren.
3. In einer Pfanne ausreichend Butterschmalz erhitzen und die panierten Hähnchenschnitzel darin goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die gebratenen Schnitzel mit Zitronenscheiben garnieren und mit frischer Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Marinade als Finish verwenden: Um das Aroma der Marinade zu intensivieren und eine zusätzliche Geschmacksschicht zu erzeugen, bestreichen Sie die Hähnchenstücke während des Grillens oder Backens regelmäßig mit der übrigen BBQ-Sauce-Mischung. Dies verleiht dem Hähnchen eine saftige Textur und eine köstlich würzige Kruste. 2. Kontrollierte Grillhitze: Beim Grillen ist es wichtig, die Hitze gleichmäßig zu halten, um ein Anbrennen oder Verbrennen der Marinade zu vermeiden. Nutzen Sie indirekte Hitze oder regulieren Sie die Grilltemperatur, um die Hähnchenstücke perfekt zu garen und den Geschmack zu bewahren.

Texanisches BBQ-Hähnchen „Smokey Ranch Fiesta“

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenstücke (mit Knochen und Haut)
- 1 Tasse BBQ-Sauce (nach Wahl)
- 1/2 Tasse Ranch-Dressing
- 2 TL geräucherter Paprika
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Hähnchenstücke mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprika, Kreuzkümmel, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver würzen.
2. In einer Schüssel BBQ-Sauce und Ranch-Dressing vermengen.
3. Die gewürzten Hähnchenstücke mit der BBQ-Sauce-Mischung marinieren und mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Den Grill oder den Ofen auf mittlere Hitze vorheizen.
5. Die marinierten Hähnchenstücke grillen oder im Ofen ca. 30-40 Minuten backen, regelmäßig mit der übrig gebliebenen Marinade bestreichen, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
6. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Paprikapulver richtig rösten: Beim Hinzufügen des Paprikapulvers ist es ratsam, es kurz in der Pfanne anzurösten, bevor Sie die Paprikaschoten und Tomaten hinzufügen. Dies verstärkt das Aroma und die Farbe des Gerichts und verhindert, dass das Paprikapulver einen bitteren Geschmack entwickelt. 2. Saure Sahne-Paste schrittweise einrühren: Beim Hinzufügen der sauren Sahne-Mehl-Paste zur Soße ist Geduld gefragt. Fügen Sie die Paste nach und nach hinzu und rühren Sie kontinuierlich, um Klumpenbildung zu vermeiden. Dadurch erhalten Sie eine geschmeidige, dickflüssige Konsistenz für Ihre Sauce.

Ungarisches „Paprikás Csirke“

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenfleisch (mit Knochen), in Stücke geschnitten
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 rote Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 2 grüne Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 4 Tomaten, grob gehackt
- 3 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL scharfes Paprikapulver (optional, je nach gewünschter Schärfe)
- 250 ml Hühnerbrühe
- 200 ml saure Sahne
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. In einem großen Topf die Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. Die Hähnchenstücke hinzufügen und von allen Seiten anbraten.
3. Paprikapulver hinzufügen und kurz mitbraten, bis es duftet.
4. Die Paprika- und Tomatenstücke hinzufügen und alles gut vermengen.
5. Mit Hühnerbrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis das Hähnchen zart und durchgegart ist.
6. In einer kleinen Schüssel Mehl und saure Sahne mischen, um eine glatte Paste zu erhalten. Diese Paste langsam in den Topf geben und gut umrühren, um die Soße einzudicken.
7. Das Paprikás Csirke mit frischer Petersilie garnieren und mit Reis, Nudeln oder Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Optimale Marinierzeit: Um das authentische Teriyaki-Aroma zu erreichen, lassen Sie das Hähnchen in der Marinade mindestens 1 Stunde lang einwirken. Ein längeres Einweichen sorgt für tiefere Geschmacksnuancen und Zartheit. 2. Sauce eindicken: Wenn die Teriyaki-Sauce nicht die gewünschte Konsistenz hat, können Sie die Maismehlpaste allmählich hinzufügen, während Sie ständig rühren. Dies hilft, die Sauce einzudicken und eine reichhaltige Textur zu erzielen, die sich gut am Hähnchen haftet.

Japanisches Teriyaki-Hähnchen „Sakura-Genuss“

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 1/2 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Mirin (süßer Reiswein)
- 2 EL brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL geriebener Ingwer
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Maismehl
- 2 EL Wasser
- Sesamsamen und Frühlingszwiebeln zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer marinierenden Schüssel Sojasauce, Mirin, brauner Zucker, Knoblauch, Ingwer und Sesamöl vermengen.
2. Hähnchenstücke in die Marinade geben und mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hähnchenstücke in eine heiße Pfanne geben (ohne die Marinade) und von allen Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind und durchgegart.
4. In einer separaten Schüssel Maismehl und Wasser vermengen, um eine glatte Paste zu bilden.
5. Die gebratenen Hähnchenstücke zurück in die Pfanne geben und die übriggebliebene Marinade hinzufügen.
6. Die Maismehlpaste unter ständigem Rühren in die Marinade einröhren, um sie einzudicken.
7. Das Teriyaki-Hähnchen mit der dickflüssigen Sauce vermengen.
8. Mit Sesamsamen und Frühlingszwiebeln garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Paprikaschotenvariation: Für eine zusätzliche geschmackliche Dimension können Sie die Paprikaschoten vor dem Hinzufügen leicht rösten oder grillen, um ihre natürliche Süße zu intensivieren. Dies verleiht dem Gericht eine reichhaltige und leicht rauchige Note. 2. Schmorzeit optimieren: Um das Hähnchen besonders zart und saftig zu machen, reduzieren Sie die Hitze nach dem Anbraten auf eine niedrige Stufe und lassen Sie es langsam schmoren. Dies ermöglicht es den Gewürzen und Aromen, sich während des Kochvorgangs gut zu entfalten.

Brasilianisches Frango à Caipira „Sertão-Abenteuer“

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenteile (mit Knochen)
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 1 grüne Paprikaschote, gewürfelt
- 1 gelbe Paprikaschote, gewürfelt
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- Salz nach Geschmack
- 2 EL Pflanzenöl
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Pflanzenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, bis sie duften.
2. Die Hähnchenteile hinzufügen und von allen Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Gewürfelte Tomaten, grüne und gelbe Paprikawürfel, Paprikapulver, gemahlenen Kreuzkümmel, gemahlenen Pfeffer, gemahlenen Kurkuma und Salz hinzufügen. Gut vermengen.
4. Den Topf abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis das Hähnchen zart und durchgegart ist.
5. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Käseauswahl beachten: Verwenden Sie hochwertigen Emmentaler und Gruyère Käse für ein authentisches und köstliches Käsefondue-Erlebnis. Mischen Sie die beiden Käsesorten, um eine ausgewogene Textur und Geschmack zu erhalten. 2. Fondue-Temperatur kontrollieren: Achten Sie darauf, dass die Fondue während des Servierens nicht zu stark erhitzt wird, um ein Verklumpen des Käses zu vermeiden. Wenn die Fondue zu dickflüssig wird, können Sie etwas mehr Wein hinzufügen, um die Konsistenz anzupassen.

Schweizer Käsefondue-Hähnchen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Hähnchenbrustfilets
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 400 g Emmentaler Käse, gerieben
- 400 g Gruyère Käse, gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 300 ml trockener Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Kirschwasser (optional)
- 1 EL Maismehl oder Stärke
- Baguette, in Würfel geschnitten

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne braten, bis sie durchgegart sind. Warm halten.
2. Den Knoblauch in der Fonduetopf reiben und den Fonduetopf auf dem Herd erhitzen.
3. Den Weißwein und den Zitronensaft in den Fonduetopf geben und langsam erhitzen.
4. Den geriebenen Emmentaler und Gruyère Käse nach und nach hinzufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.
5. Das Maismehl oder die Stärke mit Kirschwasser vermengen und in die Käsemischung rühren, bis die Fondue eine glatte und dickflüssige Konsistenz hat.
6. Die gebratenen Hähnchenbrustfilets aufspießen und in die Käsefondue tauchen.
7. Mit den Brotwürfeln servieren und genießen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Optimale Marinierzeit: Um das Hähnchen zart und voll mit den Gewürzaromen zu durchdringen, lassen Sie es mindestens über Nacht in der Marinade einwirken. Je länger die Marinierzeit, desto intensiver wird der Geschmack. 2. Spieße einweichen: Bevor Sie die Hähnchenwürfel auf die Holzspieße stecken, weichen Sie die Spieße in Wasser ein, um zu verhindern, dass sie beim Braten verbrennen. Dies hilft auch, die Spieße vor dem Anhaften des Hähnchens zu schützen und erleichtert das gleichmäßige Braten.

Ghanaisches Kyinkyinga „Gewürzreise nach Accra“

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust, in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Thymian
- Salz nach Geschmack
- Holzspieße, eingeweicht

Zubereitung:

1. In einer Schüssel gehackte Zwiebeln, gehackten Knoblauch, gemahlenen Ingwer, Paprikapulver, gemahlenen Kreuzkümmel, gemahlenen Pfeffer, gemahlenen Koriander, gemahlenen Thymian und Salz vermengen.
2. Die Hähnchenwürfel in die Marinade geben und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hähnchenwürfel auf die Holzspieße stecken.
4. Die Spieße auf dem Grill oder in einer Pfanne braten, bis das Hähnchen durchgegart und leicht gebräunt ist.
5. Mit scharfer Pfeffersauce oder Erdnusssauce servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Kokosmilch-Textur: Vor dem Hinzufügen der Kokosmilch die Dose gut schütteln, um die festere Kokoscreme mit der flüssigen Kokosmilch zu vermengen. Dies verleiht der Sauce eine reichhaltige Textur und sorgt für eine gleichmäßige Verteilung des Kokosaromas. 2. Aromen intensivieren: Um die Gewürze optimal zu nutzen, können Sie die gemahlenen Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Pfeffer kurz in einer trockenen Pfanne anrösten, bevor Sie sie zu den Zwiebeln und dem Knoblauch hinzufügen. Dies verstärkt die Aromen und verleiht dem Gericht einen noch intensiveren Geschmack.

Mauritisches Poulet au Coco

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenteile (mit Knochen)
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 1 Dose Kokosmilch (ca. 400 ml)
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL gemahlener Koriander
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- 1 TL gemahlener Pfeffer
- 1 TL gemahlener Chili (nach Geschmack)
- Salz nach Geschmack
- 2 EL Pflanzenöl
- Frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Pflanzenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, bis sie duften.
2. Die Hähnchenteile hinzufügen und von allen Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Gewürfelte Tomaten, gemahlenen Kreuzkümmel, gemahlenen Koriander, gemahlenen Kurkuma, gemahlenen Pfeffer, gemahlenen Chili (wenn gewünscht) und Salz hinzufügen. Gut vermengen.
4. Die Kokosmilch hinzufügen und den Topf abdecken. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis das Hähnchen zart und durchgegart ist und die Sauce eingedickt ist.
5. Mit frischem Koriander garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Kürbisvorbereitung: Achten Sie darauf, den Hokkaido-Kürbis gründlich zu waschen und zu entkernen, da die Schale essbar ist. Die Kürbiswürfel gleichmäßig zu schneiden hilft, eine gleichmäßige Garung sicherzustellen und das Gericht visuell ansprechend zu gestalten. 2. Aromen schichten: Um den Geschmack zu intensivieren, können Sie die Gewürze schichtweise hinzufügen. Beginnen Sie mit dem gemahlenen Kümmel und fügen Sie dann nacheinander Paprikapulver, gemahlenen Piment und gemahlenen Ingwer hinzu. Dadurch können sich die Aromen besser entfalten und eine reichhaltige Geschmacksbasis bilden.

Lettisches Putna Kürbis „Baltischer Zauber“

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenteile (mit Knochen)
- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis, entkernt und in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Äpfel, geschält und in Würfel geschnitten
- 2 TL gemahlener Kümmel
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Piment
- 1 TL gemahlener Ingwer
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Pflanzenöl
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Pflanzenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin anbraten, bis sie duften.
2. Die Hähnchenteile hinzufügen und von allen Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Gemahlener Kümmel, Paprikapulver, gemahlener Piment, gemahlener Ingwer, Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut vermengen.
4. Die Karottenscheiben, Apfelwürfel und Kürbiswürfel hinzufügen. Gut vermengen.
5. Den Topf abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis das Hähnchen zart und durchgegart ist und das Gemüse weich ist.
6. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Marinierzeit maximieren: Um den Geschmack zu intensivieren, lassen Sie die Hähnchenteile so lange wie möglich in der Cashewnussmischung marinieren. Eine längere Marinierzeit, am besten über Nacht, ermöglicht es den Aromen, tief in das Fleisch einzudringen. 2. Cashewnüsse rösten: Rösten Sie die gemahlenen Cashewnüsse vor dem Vermengen in einer trockenen Pfanne leicht an, um ihr Aroma zu verstärken. Dies verleiht dem Gericht einen zusätzlichen Geschmacksschub und eine angenehme Textur.

Haitianisches Poulet aux Noix „Karibische Eleganz“

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenteile (mit Knochen und Haut)
- 2 Tassen gemahlene Cashewnüsse
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Piment
- 1 TL gemahlener Muskat
- Saft von 2 Limetten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Pflanzenöl
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel gemahlene Cashewnüsse, gehackte Zwiebeln, gehackten Knoblauch, gemahlenen Ingwer, gemahlenen Zimt, gemahlenen Piment, gemahlenen Muskat, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Die Hähnchenteile in die Nussmischung geben und gut damit bedecken. Mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
3. In einem großen Topf Pflanzenöl erhitzen und die marinierten Hähnchenteile darin anbraten, bis sie von allen Seiten leicht gebräunt sind.
4. Den Topf abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis das Hähnchen zart und durchgegart ist.
5. Mit frischen Korianderblättern garnieren und servieren.

Guten Appetit!



www.thepublishergang.com
Follow Us

       /thepublishergang