Rezept

Türkisches Tscherkessen-Huhn

Ein Rezept von Türkisches Tscherkessen-Huhn, am 28.04.2024

Zutaten

1	küchenfertiges Masthähnchen, ca. 1,2 kg
1 TL	schwarze Pfefferkörner
1	Zwiebel
	½ TL edelsüßes Paprikapulver
6 Scheiben	Kastenweißbrot
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Msp.	Cayennepfeffer
	Salz
1	Möhre
300 g	Walnusskerne
	½ TL rosenscharfes Paprikapulver
	¼ l Milch
4 EL	Walnussöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchen innen und außen kalt abspülen, in einen Topf legen und knapp mit Wasser bedecken. 1 TL Salz und die Pfefferkörner einstreuen. Die Möhre und Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und zugeben. Alles aufkochen, den Schaum abschöpfen. Das Hähnchen zugedeckt bei schwacher Hitze in 50 Min. garen, aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.

2. Die Walnüsse im Blitzhacker fein zerkleinern. Die Nüsse in einer Kasserolle mit dem Paprikapulver vermischen, bei guter Hitze unter Rühren anrösten, bis sie sich leicht färben und Öl ausschwitzen, dann erkalten lassen.

3. Die Brotscheiben entrinden, in etwa ¼ l Hühnerbrühe einweichen, mit der Gabel fein zerdrücken, mit der Milch unter die Nüsse rühren, sodass eine dicke Paste entsteht. Aus dem Hähnchen Brust- und Keulenfleisch auslösen, Haut, Fett und Sehnen entfernen. Den Rest vom Hähnchen und die Brühe für eine Suppe verwenden.

4. Das Fleisch in etwa 3 cm breite Stücke schneiden. Zwischen Folie, am besten von einem Gefrierbeutel, legen und mit dem Teigroller flach rollen, dann mit den Fingern in feine Fasern zupfen. ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer und die Hälfte der Nusspaste untermischen. Die Hälfte der Fleisch-Nuss-Mischung auf eine Platte geben, glatt streichen. Walnussöl und Cayennepfeffer verrühren, die Hälfte davon über die Mischung auf der Platte träufeln.

5. 3 EL Nusspaste aufstreichen, mit der übrigen Fleisch-Nuss-Mischung bedecken. Darauf die restliche Nusspaste streichen und mit dem übrigen Nuss-Cayenne-Öl beträufeln. 30 Min. bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Das Gericht wird mit (Fladen-)Brot gegessen.