

## Rezept

# Hähnchen in Safran-Mandel-Sauce

Ein Rezept von Hähnchen in Safran-Mandel-Sauce, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> Eier	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>120 g</b> gehäutete Mandeln	<b>2</b> Döschen Safranfäden (0,2 g)
<b>1</b> großes Freilandhähnchen (etwa 1½ kg)	Salz
Pfeffer	<b>3 EL</b> Mehl
<b>2</b> große Zwiebeln	¼ l trockener Weißwein
<b>400 ml</b> Geflügelfond (aus dem Glas; ersatzweise Hühnerbrühe)	<b>2</b> Stängel Petersilie
<b>100 ml</b> Olivenöl	<b>1</b> Lorbeerblatt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

## Zubereitung

1. Die Eier in kochendem Wasser in etwa 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.

---

2. Das Hähnchen in 10 Stücke zerlegen. Die Hähnchenteile kalt abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.

---

3. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehen für die picada schälen. Einen Schmortopf bereitstellen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die ganzen Knoblauchzehen darin bei starker Hitze 1-2 Min. rösten. Herausnehmen und in den Mörser geben. Die Hähnchenteile in dem aromatisierten Öl in 7-8 Min. rundum anbraten. Herausheben und in den Schmortopf legen, die Pfanne nicht auswaschen.

---

4. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. goldbraun anbraten. Den Pfanneninhalt über die Hähnchenteile in den Schmortopf gießen.

---

5. Den Weißwein und den Geflügelfond angießen und zum Kochen bringen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen und sehr fein hacken und mit dem Lorbeerblatt dazugeben. Das Hähnchen zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Min. schmoren.

---

6. Inzwischen für die picada die Eier pellen, die Eigelbe herauslösen (die Eiweiße anderweitig verwenden) und zum Knoblauch in den Mörser geben. Die Mandeln grob hacken und mit dem Safran dazugeben. Alles zu einer feinen Masse zerstoßen. 4-5 EL Flüssigkeit aus dem Schmortopf unterrühren. Die picada in den Schmortopf geben und gut untermischen. Weitere 10 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren, bis das Hähnchen fertig ist.

7. Die Hähnchenteile in eine Schüssel geben und warm stellen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Sauce im Schmortopf bei starker Hitze unter Rühren 3-4 Min. einkochen lassen, abschmecken und über die Hähnchenstücke verteilen.