

Rezept

Hähnchen mit Walnüssen

Ein Rezept von Hähnchen mit Walnüssen, am 17.04.2024

Zutaten

150 g Hähnchenbrustfilet	1 Glas Geflügelfond (400 ml)
100 g Walnusskerne	1 1/2 Scheiben Toastbrot
1/2 Bund Petersilie	1/4 rote Paprikaschote
2 EL Walnussöl	je 1/4 TL rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Filet kalt abbrausen und trockentupfen, Fond erhitzen. Fleisch einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 15 Min. gar ziehen lassen. Im Fond erkalten lassen.
2. Nüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie würzig duften. Toastbrot entrinden, mit 100 ml des Fonds begießen und weich werden lassen.
3. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Das Paprikastück waschen und klein würfeln. Das Öl leicht erwärmen, das Paprikapulver darin kurz andünsten.
4. Hähnchenfleisch aus dem Fond heben, sehr fein hacken. Brot mit den Walnüssen mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren. Fleisch, Öl samt Paprikapulver, Petersilie und Paprikawürfel darunter mischen. Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken.