

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 27.11.2024

Geschmortes Hähnchen mit Kräuterknöpfle

Für 4-6 Personen

Zutaten

Für das Hähnchen

1 Bio-Hähnchen, ca. 1,2 kg
 1 TL Paprikapulver, edelsüß
 etwas Cayennepfeffer
 etwas Salz
 5 EL Rapsöl
 400 g Champignons, braun
 1 Spitzpaprika, rot
 2 Karotten
 1 Petersilienwurzel
 200 g Zwiebeln, rot
 200 g Schmand
 1 EL Tomatenmark
 4 TL Senf

Für die Brühe

1 Bund Suppengrün
 etwas Pfeffer
 etwas Salz
 1,5 l Wasser

Für die Kräuter-Knöpfle

1 Bund Schnittlauch
 1 Bund Petersilie
 3 Eier (Größe M)
 300 g Spätzlemehl (z. B. Weizen)
 etwas Salz
 100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

Zubereitung

1. **Für das Huhn** das Huhn in 8 Teile zerlegen (siehe Tipp) oder beim Metzger zerlegen lassen. Flügel, Brust- und Rückenknochen in einen mittelgroßen Topf geben.
2. Paprikapulver, etwas Cayennepfeffer, etwas Salz und 3 EL Öl in eine kleine Schüssel geben, sorgfältig verrühren. Hähnchenbrüste und Keulen mit der Ölmischung bestreichen und auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen.
3. **Für die Brühe** Suppengrün abbrausen, trocknen und ungeschält in 2 cm große Stücke schneiden. Mit je etwas Pfeffer und Salz und dem kaltem Wasser zu den Hähnchenknochen geben und zugedeckt aufkochen. Brühe bei milder Hitze 1 Stunde kochen.
4. Inzwischen **für die Knöpfle** Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden.
5. Petersilie, Schnittlauch, Eier, 3 Prisen Salz und Mineralwasser in einen Rührbecher geben und mit einem Schneidstab pürieren.
6. Mehl in eine große Schüssel geben und die Eiemischung kräftig unterrühren, bis der Teig Blasen schlägt. Knöpfleteig abgedeckt beiseitestellen
7. **Für das Huhn** die Pilze putzen und vierteln. Paprika abbrausen, trocknen, längs halbieren und entkernen. Die Hälften quer in 3-4 cm breite Stücke schneiden. Karotten und Petersilienwurzel, schälen, abbrausen und kleinschneiden. Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden.
8. In einem Bräter 2 EL Öl erhitzen. Hähnchenteile darin bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten

goldbraun anbraten und herausnehmen.

9. Karotten und Petersilienwurzel im Bratfett ca. 5 Minuten anbraten.

Champignons, Paprika und Zwiebeln zugeben und weitere ca. 5 Minuten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

10. Etwa 300 ml Hühnerbrühe durch ein Sieb zum Gemüse geben. Schmand, Tomatenmark und Senf unterrühren und aufkochen (die übrige Hühnerbrühe durch ein Sieb in einen Topf gießen aufkochen und in saubere Twistoff-Gläser füllen und verschließen oder einfrieren).

11. Hähnchenteile auf das Gemüse setzen. Bräter im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 40 Minuten schmoren. Die Hähnchenbrust hat keine Knochen, daher ist sie früher gar als die Keulen, daher nach 30 Minuten aus dem Bräter nehmen und zwischen 2 tiefen Tellern warmhalten.

12. Inzwischen in einem großen Topf reichlich Wasser für die Kräuterknöpfe aufkochen, salzen und den Teig portionsweise hineinhobeln. Knöpfe sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen.

13. Fertige Knöpfe aus dem Wasser heben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

14. Knöpfe kurz vor dem Servieren in heißem Kochwasser wieder erwärmen oder nach Belieben, die Knöpfe in Butter schwenken. Knöpfe mit Hähnchen, Gemüse und Schmorsud anrichten und servieren.

Tipp: So zerteilen Sie das Hähnchen: die Schenkel leicht nach außen biegen, die Haut und das obere Gelenk mit einem scharfen Messer durchschneiden und die Schenkel ablösen. Rücken mit der Schere vom Brustteil trennen, beiseitelegen. Hähnchenbrust mit der Schere der Länge nach halbieren, von den Knochen lösen und die Flügel abtrennen, beiseitelegen. Die Keulen können im Gelenk in Ober- und Unterschenkel geteilt werden. Dann auch die Brust quer halbieren