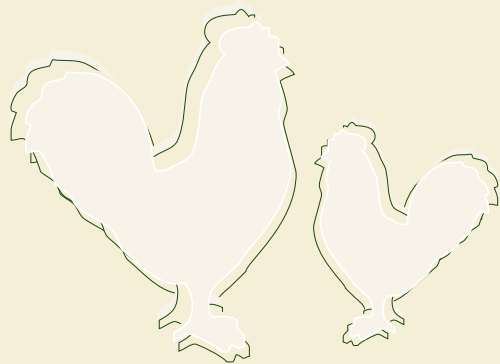




HÄHNCHENUNTERKEULEN

mit Mandeln und Safran



Landgeflügel



HÄHNCHENUNTERKEULEN

mit Mandeln und Safran

Zutaten für 4 Personen:

| | |
|-----------|-----------------------------|
| 4 | Hähnchenunterkeulen |
| 50 g | Mandeln, gehobelt |
| 1 Scheibe | Toastbrot |
| ½ Bund | glatte Petersiele |
| 3 | Knoblauchzehen, geschält |
| 0,4 g | Safranfäden (= 2 Briefchen) |
| 400 ml | Hühnerbrühe |
| 150 ml | Sherry, trocken |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 1 | Zitrone, unbehandelt |
| 4 EL | Olivenöl |
| | Salz und Pfeffer |



Zubereitung:

Die Mandeln in einer heißen Pfanne rösten und herausnehmen. Das Toastbrot in 1 EL heißem Olivenöl anbraten, herausnehmen (Vorsicht, das Brot wird schnell dunkel!). Petersilie abspülen und trocknen. Mandeln, Toastbrot, Petersilie und Knoblauch pürieren.

Die Hähnchenunterkeulen in 3 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Brühe, Safran und Sherry in die noch heiße Pfanne geben und aufkochen. Die Hähnchenunterkeulen mit Lorbeerblättern in die Sauce geben. Die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen, den Saft beiseite stellen und die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronenscheiben auch in die Pfanne geben und alles ca. 25 Minuten offen schmoren.

Die Mandel-Toastbrot-Petersilien-Knoblauch-Paste mit dem Zitronensaft gut verrühren und zum Schluss unter die Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Nudeln oder Reis mit Brokkoli oder Salat.