Beflügelt um die Welt



Rezepte von Karin Forcher

Hühnersuppe

Zutaten:

500g Hendlhälse
ca. 700g, Karotten, Lauch, Sellerie,
Zwiebel mit Schale, Petersilie und
Liebstöckel
4 Lorbeerblätter,
15 Wacholderbeeren,
1 KL Kümmel,
2 EL Salz,
Muskat, Nelke
4 L Wasser



Abbildung 2: Hühnersuppe

...und los geht's

Die Hendlhälse waschen. Die Zutaten der Suppe in einem großen Topf zustellen. Einmal kurz aufkochen lassen und ca. 3 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Suppe abseihen und aufheben.

Guten Appetit

Tipp:

Diese Suppe ist sehr kostengünstig. Sie eignet sich für jede Suppeneinlage. Einfach köstlich mit Strudel, Nudel, Nockerl, Backerbsen, Frittaten etc.

Wissenstipp:

Omi servierte gerne eine kräftige Hühnersuppe mit den Worten: "A Heanasupp´n hoit Leib´und Sö z´samm." Was so viel heißt wie: "Eine Hühnersuppe stärkt Körper und Seele".

Geflügellebernockerl

Zutaten:

250g Geflügelleber

Mehl

Salz

Suppe zum anrichten



Abbildung 3: Geflügellebernockerlsuppe

...und los geht's

Geflügelleber faschieren oder in einer Küchenmaschine fein zerhacken. Mit Salz würzen und mit Mehl vermengen.

Den Teig in kochendes Wasser mit dem Nockerl Sieb einstreichen. Wenn die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Die Nockerl abseihen und kurz abschrecken. In heißer Hühnersuppe servieren.

Guten Appetit

Klassische Hühnersuppe

Zutaten:

Suppenhuhn ca. 1kg
Ca. 700g Zwiebel mit Schale,
Karotten Lauch, Sellerie, Petersilie,
Liebstöckel
4 Lorbeerblätter,
15 Wacholderbeeren,
1 KL Kümmel,
2 EL Salz
Muskat, Nelke
4L Wasser

Einlage:

250g Fadennudeln100g Erbsen200g Karotten



Abbildung 4: Klassische Hühnersuppe

...und los geht's

Alles zusammen kalt in einem großen Topf zustellen. Einmal kurz aufkochen lassen, dann für ca. 2 Stunden heiß ziehen lassen. Nicht kochen. In der Zwischenzeit die Fadennudeln kochen. Anschließend die Suppe abseihen und aufheben. Das Fleisch vom Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden.

In der Hühnersuppe die Karotten und Erbsen bissfest garen. Das Fleisch und die Nudeln dazugeben. Nochmals gut erwärmen.

In einem tiefen Suppenteller mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit

Hühnereinmachsuppe mit Innereien

Zutaten:

500g Hendlhälse

ca. 700g, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebel mit Schale, Petersilie, Liebstöckel

4 Lorbeerblätter,

15 Wacholderbeeren,

1 KL Kümmel,

2 EL Salz,

Muskat, Nelke

4 L Wasser

Suppeneinlage:

500g Hendlherzen und Hendlmägen

200g Karotten

200g Erbsen

200g Kartoffel

Einmach:

100g Butter

2 EL Mehl



Abbildung 5: Hühnereinmachsuppe mit Innereien

...und los geht's

Die Hendlhälse waschen. Die Zutaten der Suppe in einem großen Topf zustellen. Einmal kurz aufkochen lassen und ca. 3 Stunden ziehen lassen. Anschließend die Suppe abseihen und aufheben.

In der Zwischenzeit die Innereien waschen und putzen. Anschließend ca. eine halbe Stunde kochen. Auskühlen lassen und blättrig schneiden.

Die Karotten und die Kartoffel würfelig schneiden und mit den Erbsen in der bereits vorbereiteten Suppe 5min kochen.

Die Butter schmelzen und mit Mehl stauben. Kurz bräunen und glattrühren. In die Hühnersuppe dazu gießen und gut versprudeln. Herzen und Mägen dazugeben. Nochmals alles gut erwärmen.

In einem tiefen Suppenteller mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit

Steirisches Backhendl mit Erbsenreis

Zutaten:

4 Hendikeulen

Salz, Pfeffer

Panade:

150g Mehl

3 Eier

200g Semmelbrösel gemischt mit

Schwarzbrotkrümel

1 I ÖI

Beilage:

150g Reis

Wasser

Salz



Abbildung 6: Steirisches Backhendl mit Erbsenreis

Zitronenscheiben und Preiselbeeren zum garnieren

...und los geht's

Die Hendlkeulen in Ober und Unterkeule teilen und würzen. Die Hendlteile in Mehl, Ei und Brösel wenden. In heißem Öl ca. 10min. goldgelb herausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zur selben Zeit den Reis mit Wasser zustellen, kurz aufkochen und für 15 min. ziehen lassen. Die Erbsen unterheben. Nochmals gut erhitzen. Die Hendlkeulen mit dem Erbsenreis, Zitronenscheibe und mit Preiselbeeren servieren.

Guten Appetit

Küchentipp:

Statt den Hendlkeulen kann auch ein ganzes Hendl verwendet werden. Dieses einfach in Stücke teilen und weiterverarbeiten.

Umwelttipp:

Aus alten Brotresten werden schmackhafte Brösel. Einfach in der Küchenmaschine zerkleinern, dadurch wird die Panade besonders knusprig.

Knoblauchhendl mit Gemüse der Saison

Zutaten:

4 Hendlfilet

6 Knoblauchzehen

250ml Schlagobers

2 EL Öl

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer

Beilagen:

Gemüse nach Saison



Abbildung 7: Knoblauchhendl mit Gemüse der Saison

...und los geht's

Die Hendlfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in ÖL anbraten. Die Knoblauchzehen blättrig schneiden und kurz anschwitzen. Mit Mehl stauben und mit dem Schlagobers aufgießen. Alles ca. 10 min garen.

Guten Appetit

Tipp:

Frühling: Spargel oder Frühkartoffel kochen, salzen und mit Kresse oder Petersilie garniert servieren

Sommer: Zucchini, Schwammerl, Paprika und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden, in Butter schwenken, salzen und dazu reichen.

Herbst: Brokkoli, Karfiol, Pilze oder Kürbis in mundgerechte Stücke schneiden bissfest garen, würzen und servieren.

Winter: Rosenkohl oder Romanesco kochen, in Butter schwenken, salzen und servieren.

Geflügelsalat

Zutaten:

1,2kg Hendl gekocht oder Reste vom Mittagessen

2 Äpfel am besten eine säuerliche heimische Apfelsorte wie Kronprinz Rudolf

1 Ananas

100g Karotten

100g Erbsen

150g Mayonnaise oder 1 Ei und 200ml

ÖI für selbstgemachte Mayonnaise

2 TL Currypulver

Salz, Pfeffer

4 El Essig



Abbildung 8: Geflügelsalat mit Brötchen

...und los geht's

1 gekochtes Hendl ca.1,2kg, es kann auch von einer Hühnersuppe sein, in mundgerechte Würfel schneiden. Die Karotten und die Erbsen bissfest garen. Die Äpfel, schälen und in ca. 1cm Würfel schneiden. Die Ananas ebenfalls würfeln. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermengen. Mit Currypulver, Salz Pfeffer und Essig abschmecken.

Mayonnaise selbst gemacht:

Mayonnaise ist eine Ei/Öl Emulsion. Das ganze Ei für ca. 30 sec. Mit dem Mixer verrühren. Dann langsam das Öl einfließen lassen. Das Ei und das Öl verbinden sich zu einer Creme. Die Majo mit Salz, Pfeffer, Senf, Essig, Sojasauce oder Wiener Würze würzen.

Guten Appetit

Wissenstipp:

Der Geflügelsalat war in den 80ern ein beleibtes Gericht um sich nach dem Tanzen um Mitternacht zu stärken.

Umwelttipp:

Die weitgereiste Ananas kann durch heimisch reife Birne ersetzt werden.

Chillihendl mit Süßkaroffelpommes

Zutaten:

Hendl ca. 1,2kg

5 EL ÖI

1 EL Sambal Ölek (türkische

Chillipaste)

1 TLSalz,

1 TL Kurkuma und Kumin

2 Zwiebel

2 Äpfel

Beilage:

1I Öl zum Frittieren

1 kg Süßkartoffel nach

"Belgischer Art"



Abbildung 9: Chillihendl mit Süßkartoffellpommes

...und los geht's

Öl, Chillipaste und Gewürze vermengen und das Hendl damit eincremen. Zwiebel schälen und vierteln. Bei den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Das Hendl mit den Äpfeln und Zwiebeln bei 150°C ca. 1,5. Stunden im Rohr zugedeckt braten. Für eine knusprige Haut, ohne Deckel ca. 5 min bei 220°C Oberhitze braten. Den Bratensaft mit der Hälfte der Zwiebel und Äpfel fein pürieren.

Die Süßkartoffel in ca. 1 cm dicke Pommes schneiden, trockentupfen und in heißem Öl frittieren. Erkalten und gut abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren ein zweites Mal frittieren. Das Hendl mit Zwiebel, Äpfel und den Pommes anrichten. Die Sauce in einem Schälchen dazuservieren.

Guten Appetit

Tipp: "Belgische Art": In Belgien werden Pommes in dicke Sticks geschnitten, 2x frittiert und mit Ketchup und Mayo in der Tüte serviert.

Tipp: Beim zweiten Mal erhitzen der Kartoffeln verändert sich die Stärke und wird dadurch leichter verdaulich.

Pulled Chicken Burger

Zutaten:

1 Hendl ca. 1,5 kg oder Reste vom Vortag

2 El Hendlgewürz

Sauce:

100ml Creme fraiche Kräuter 100ml Mayonnaise Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch Salz, Pfeffer, Wiener Würze

Burger:

Salat

- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 Hamburgerbrötchen



Abbildung 10: Pulled Chicken Burger

...und los geht's

Hendl würzen und ca. 2 Stunden im Rohr bei 140°C braten. In der Zwischenzeit den Rahm mit Mayonnaise und den Kräutern vermengen und würzen. Den Salat waschen. Die Tomaten und die Zwiebel in Scheiben schneiden

Das Hendlfleisch von den Knochen ablösen. Im Bratensaft schwenken.

Die Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen toasten.

Auf das Brötchen Salatblatt, Fleisch, Sauce, Tomate und Zwiebel schichten. Den Brotdeckel aufsetzen und servieren.

Guten Appetit

Tipp:

Hendl vom Vortag übrig? Dieses Gericht eignet sich gut zum Restlessen. Einfach das Hendlfleisch im eigenen Bratensaft erhitzen und wie beschrieben weiter anrichten.

Orangenhendl "Florida" mit Pommes

Zutaten:

- 4 Stück Hendikeulen
- 11 Orangensaft
- 8 Stück Sternanis,
- 2 EL Zucker,
- 1 KI Ingwerpulver
- 2 EL ÖI
- 1 EL Maismehl
- 2 Orangen

Beilage:

Pommes

1L Öl zum frittieren



Abbildung 11: Orangenhendl "Florida" mit Pommes

...und los geht's

Orangensaft mit Sternanis, Zucker und Ingwer verrühren. Die Hendlteile damit übergießen und 2 Stunden bei 100°C im Rohr ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Pommes in den der Pfanne zubereiten.

Anschließen die Hendlteile kurz anbraten. Die Sauce mit Maismehl binden. Die Orangen in Spalten schneiden. Hendlteile mit Sauce und Pommes servieren. Mit den Orangenscheiben garnieren.

Guten Appetit

Tipp:

Beim Anbraten der Haxl karamellisiert der Zucker, dadurch wird die Haut besonders knusprig

American Chicken

Zutaten:

Hendl ca. 1,5 kg
2 EL Hendlgewürz mit
2 El Erdnussbutter
1 EL Zucker
100g Mehl
1 I Öl

Dip:

2 EL Cranberry Jam oderPreiselbeermarmelade4 EL Mayonnaise1 Kleine Zwiebel2 EL Essig



Abbildung 12: American Chicken with Cranberry Dip

...und los geht's

Das Hendl in 8 Stücke zerteilen. Hendlgewürz mit Erdnussbutter und Zucker vermengen. Die Stücke damit würzen, vakuumieren und in 80°C heißem Wasser Sous vide, ca. 45 min garen. In der Zwischenzeit Cranberry- oder Preiselbeermarmelade mit Mayonnaise verrühren. Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden und dazugeben. Mit Essig abschmecken. Die Hendlteile aus der Verpackung nehmen und heiß in Mehl wenden. Sofort in Öl backen. Die knusprigen Hendlstücke mit dem Cranberry Dip servieren.

Guten Appetit

Tipp: Der Zucker karamellisiert während des Frittierens. Deshalb schmeckt uns Frittiertes besonders gut.

Küchentipp: Sous vide ist eine Zubereitungsart aus Frankreich und heißt: Im Vakuumbeutel schonend gegart.

Hendl "englische Art"

Zutaten:

4 Hendlteile Brust oder Haxl Hendlgewürz 2 EL Öl

Gemüse:

250g Brokkoli

250g Karfiol

250g Tomaten

100g Lauch

1 kleine Zucchini

100g Champion oder Pilze

250g Kartoffel

2 Äpfel

4 EL Öl

Samen:

2 EL ÖL

3 EL Sonnenblumenkerne

2 EL Leinsamen

2 EL Erdnüsse



Abbildung 13: Hendl "englische Art"

...und los geht's

Die Hendlteile würzen und in einer Pfanne braten.

In der Zwischenzeit, Brokkoli und Karfiol in kleine Röschen teilen. Lauch und Zucchini in Scheiben schneiden. Die Kartoffel in 2cm große Würfel schneiden. Die Äpfel achteln. Das Öl auf dem Blech verteilen und das Gemüse und die Champion darauflegen. Die Hendlteile auf das Gemüse legen. Im Rohr bei 150°C ca. 30 min garen.

In der Zwischenzeit die Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Erdnüsse anrösten.

Die Röstmischung auf das Gemüse und die Hendl verteilen und servieren.

Guten Appetit

Tipp: In Großbritannien entwickelte sich keine klassische Küche. Zuwanderer brachten Rezepte und Gerichte ins Land. Dieses Rezept stammt von Louise Anderson aus Horsham.

Ungarisches Paprikahendl mit Nockerl

Zutaten:

1 Hendl

Salz, Pfeffer

3 EL ÖI

2 große Zwiebel

2 EL Paprikapulver

300 ml Hühnersuppe

1 EL Mehl

1 EL Creme fraiche

Beilage:

250g Mehl

Salz

100ml Wasser

1 Ei

50g Butter



Abbildung 14: Ungarisches Paprikahendl mit Nockerl

...und los geht's

Hendl würzen und in Öl bräunen. Hendlteile kurz auf die Seite geben. Zwiebel klein schneiden und anschwitzen. Mit dem Paprikapulver stauben. Mit der Suppe aufgießen. Die Hendlteile einlegen und ca. 30 min. dünsten.

In der Zwischenzeit den Nockerlteig bereiten. Dazu alle Zutaten vermengen und in kochendem Wasser mit dem Nockerlsieb einstreichen, abseihen, kurz abschrecken. Die Nockerl in Butter schwenken und heiß halten.

Creme fraiche mit Mehl verrühren und die Sauce damit binden.

Hendl mit Sauce und Nockerl anrichten und servieren.

Guten Appetit

Tipp:

Dazu eignen sich besonders gut alte Hühnerrassen wie Altsteirer, Sulmtaler, Maran...

Apfelnockerl

Zutaten:

250g Mehl

1 Ei

Salz

100ml Wasser

4 Äpfel

80g Butter

2 EL Zucker

100ml Wasser

Zimtpulver

Nelkenpulver



Abbildung 15: Apfelnockerl mit Kaffee

...und los geht's

Für den Nockerlteig alles Zutaten vermengen und in kochendem Wasser mit dem Nockerlsieb einstreichen, abseihen und kurz abschrecken. Die Äpfel schälen und in Mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Äpfel darin schwenken. Mit Wasser aufgießen und würzen. Anschließend die Nockerl dazugeben und schwenken. Danach anrichten und mit Kaffee servieren.

Guten Appetit

Tipp:

Am besten eignen sich Äpfel die schon etwas älter und unansehnlich sind.