

Spanisches Weißweinhähnchen

Zutaten

- 4 schicke Hähnchenkeulen
- 300 Gramm Zwiebeln
- 200 Gramm roher, durchwachsener Schinken
- 2 nette Knoblauchzehen
- 2 EL Mehl
- 1/4 Liter herber (trockener) Weißwein
- 2 mittlere Eier
- 40 Gramm süße Mandeln, gehackt
- 2 einfache Lorbeerblätter
- 1 Messerspitze Safran
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Thymian
- etwas Rosmarin
- etwas Petersilie
- etwas Majoran

Zubereitung

- Keulen mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, anschließend reiben. Schinken in kleine Stücke schneiden.
- Pfanne mit Fett erhitzen und Keulen von allen Seiten braun anbraten, danach herausnehmen. In der Pfanne anschließend Zwiebeln, Knoblauch und Schinken dünsten und danach das Mehl darüberstäuben. Unter Rühren den Weißwein und 1/8 Liter (125 ml) Wasser aufgießen.
- Keulen wieder zurück in die Pfanne geben, Lorbeerblätter und Gewürze beifügen. Ca. 30 Minuten in der Backröhre bei mittlerer Hitze dünsten.
- Eier hart kochen, Eigelb auslösen und mit Gabel zerdrücken, Eiweiß in kleine Stücke schneiden.
- Keulen nach dem Dünsten herausnehmen, Eier, Petersilie, Mandeln und Safran in die Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

From:

<http://www.wernerflamme.net/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.net/doku.php?id=rezepte:spanwwh>

Last update: **2006-05-21 1203**

