

Martina & Moritz | Poulet Persillé Petersilien-Sülze

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 schönes, gut gemästetes Huhn (circa 1,5 kg)
- 1 Lauchstange
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Möhre
- 2 – 3 Selleriestängel
- 1 – 2 Zwiebeln
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 1 – 2 dicke Petersiliensträuße
- 1 – 2 Lorbeerblätter
- 1 Chilischote
- 1 TL Senfsamen
- 1 EL Pfefferkörner
- Zitronenschale am Stück
- 3 EL aromatischer Essig (Estragon- oder Apfelessig)
- eventuell 1 – 2 Blatt Gelatine

Für die Vinaigrette:

- 1 EL scharfer Senf
- 2 – 3 EL würziger Essig mit schöner Farbe (etwa Cassis- oder Brombeeressig)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate (gehäutet und gewürfelt)
- Chili
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Huhn in einem passenden Topf aufsetzen. Das klein gewürfelte Wurzelwerk dazugeben und mit Wasser knapp bedecken. Die aufgeschnittene Chilischote, Gewürze und die Petersilienstiele dazugeben und alles langsam zum Kochen bringen. Nach 20, höchstens 30 Minuten leisem Sieden die Brust auslösen, den Rest zurück in den Topf geben und weiterziehen lassen. Schenkel und Keulen brauchen noch eine weitere 1/2 Stunde. Danach auch diese auslösen.

Knochen und Karkasse noch weiter rund 1 Stunde lang auskochen. So gewinnt die Brühe nicht nur an Geschmack, sondern auch Stand.

Das Fleisch unterdessen etwas abkühlen lassen, dann cm-klein würfeln. Die Petersilie fein hacken und damit mischen.

In eine große Form schichten – klassisch wäre eine halbkugelige Schüssel. Man kann es aber auch – sehr schön für Gäste oder wenn es ein feines Menü ist – in kleine Timbale- beziehungsweise Becherförmchen portionieren, sodass jeder Gast ein kleines Sülzen-Türmchen bekommt.

Die Brühe schließlich ohne Deckel noch etwas einkochen, um sie zu konzentrieren. Dann besonders kräftig abschmecken, auch mit dem Essig.

Gelatine braucht man nur wenig oder eventuell gar keine. Man kann jedoch sicherheitshalber, vor allem, wenn man die Hähnchen-Sülze aus einer großen Form stürzen möchte, 1 – 2 Blätter Gelatine untermischen.

In kleinen Timbalförmchen sieht die Sülze nachher auf dem Teller hübsch aus. Die Sülze muss mindestens über Nacht kalt stehen, um ausreichend fest zu werden.

Beilage:

Bratkartoffeln und Vinaigrette. Dafür Senf, Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, die fein gewürfelte rote Zwiebel, etwas gehackten Knoblauch, die gewürfelte, gehäutete Tomate mitsamt Saft und Kernen, Chili und Olivenöl vermischen.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner Duttonhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.09.2013

Episode: Petersilie