Numidisches Huhn
pullum numidicum

Dieses Gericht stammt aus dem sechsten Buch des Apicius (Liber VI - Aeropetes, 9, 4).
Numidisches Huhn: Bereite das Huhn vor, koche es, wasche es, würze es mit Laser und Pfeffer und grille es. Stoße Pfeffer, Kümmel, Koriandersamen, Laserwurzel, Raute, Datteln und Pinienkerne, gieße Essig, Honig, Liquamen und Öl dazu und schmecke ab. Wenn es aufgekocht ist, binde mit Stärkemehl, begieße das Huhn damit, streue Pfeffer darauf und serviere.
Pullum Numidicum: pullum curas, elixas, lavas, lasere ac pipere et assas. teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos, suffundis acetum, mel, liquamen et oleum, temperabis. cum ferbuerit, amulo obligas, pullum perfundis, piper aspergis et inferes.

Herkunft: Rom (Antike)
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Hähnchenbrustfilets mit Haut
1 Prise Asant
1 Prise Pfeffer
1 EL Olivenöl

Für die Sauce

50 g Pinienkerne
¼ TL Pfeffer
1 Prise Kreuzkümmel
1 TL Koriandersamen
4 Datteln
¼ TL Weinraute
1 EL Weinessig
1 TL Honig
4 EL liquamen
2 EL Öl
1 Prise Asant
1 TL Kartoffelmehl


Numidisches Huhn

Vorbereitung

Die Pinienkerne, Pfeffer, Kümmel und den Koriandersamen für die Sauce in einem Mörser zerstoßen. Die Datteln entkernen, klein schneiden und dazu geben. Alles mit Raute, Essig, Honig, liquamen, Öl und einer Prise Asant verrühren. Die Sauce kurz aufkochen lassen, mit dem Kartoffelmehl binden und dann noch weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Zubereitung

Die Hähnchenbrust mit Pfeffer und Asant würzen und zuerst auf der Hautseite goldbraun anbraten, dann wenden und mit der Sauce übergießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten garen.

© 2026 coquina.de