Rheingauer Hühner
hünre vom rinkauwe

Dies ist ein Rezept (Nr. 50) aus der Handschrift »Buch von guter Speise« die zwischen 1347 und 1350 entstanden ist und bis 1354 durch Nachträge ergänzt wurde.
Die »Rheingauer Hühner« sind ein schönes kleines Sommeressen, das mit seiner eigenwilligen Mischung von Gewürzen den Gaumen überrascht, vielfältig und harmonisch zugleich.
Wir können uns das Gericht als einen großen Pfannkuchen vorstellen, auf diesen Eierkuchen wird eine Fülle geschichtet. Die Ränder werden zur Mitte hin eingeschlagen (wie ein Briefkuvert) und das Ganze wird gestürzt. So entsteht eine Art Pastete, in die durch eine kleine Öffnung die Würzsauce aus Wein, Honig, Anis und Pfeffer eingefüllt wird.

Von gebratem.
Man sol ein huon braten vnd roeste ein vemme sniten von semeln vnd
backe diz rot in smaltze vnd snit bizzen als zvo einem brot muose,
zve lide daz huon clein vnd brat sehs birn, mache ein condimoente
von wine vnd von honige, do rip denne wuertze in, pfeffer vnd anis,
vnd mache ein blat von fünf eyern, slach sie in die pfannen vnd
lege denne ienz dor in suenderlichen vnd lege denne daz blat
zvo sammene vnd decke ein schuezzeln dor vf vnd
kere denne die pfannen vemme, snit oben durch daz blat vnd guez
daz condiment dor in vnd beguez daz blat niht. diz heizzent huenre
von Rinkauwe. vnd gibz hin.

Man soll ein Huhn braten. Dann röste
entrindete Weißbrotscheiben und bak-
ke sie goldgelb in Schmalz und schneide sie
zu Würfeln wie zu einer Brotsuppe, zerlege
das Huhn und brate sechs Birnen.
Mache eine Sauce aus Wein und
Honig, reib als Würze hinein
Pfeffer und Anis. Dann mache einen
Pfannkuchen aus fünf Eiern, back ihn in der
Pfanne. Lege die Fülle darauf
und falte den Pfannkuchen
zusammen. Decke einen Teller da-
rauf und kehre dann die Pfanne um.
Schneide in den Pfannkuchen oben ein Loch und gieße
die Sauce hinein, aber begieß den Pfannkuchen
nicht. Das heißt Hühner vom Rheingau.
Gib es hin.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 60 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

© 2025 coquina.de

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

100 g Weizenmehl
250 ml Milch
2 Ei(er)
1 Prise Salz
50 g Butter zum Ausbacken

Für die Sauce

200 ml Weißwein
5 EL Honig
1 Prise Pfeffer schwarz, gemahlen
2 Msp Anis

Für die Füllung

1 kleine Pourlade oder 4 Hähnchenbrustfilets
2 Scheibe(n) Weißbrot
2 Birne(n)
1 TL Zucker
2 Msp Zimt
150 g Butterschmalz
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
8 Scheibe(n) Speck zum Bardieren

Vorbereitung

Die Poularde waschen, trockentupfen, innen und außen pfeffern und salzen, mit Speck umwickeln. Etwas Schmalz in einen Schmortopf geben, die Poularde kurz anbraten, mit Hühnerbrühe ablöschen und bei schwacher Hitze in etwa 45 Minuten garen. Wenn man Hähnchenbrustfilets verwendet, diese in einer Pfanne in etwas Schmalz anbraten, bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze in etwa 20 Minuten garen. Das Hühnerfleisch in Tranchen schneiden, in eine Schüssel legen, zudecken und warmstellen.

Zubereitung

Die Rinde von den Weißbrotscheiben abschneiden, die Scheiben toasten und würfeln. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse daraus entfernen, in Spalten schneiden, etwas Zucker und Zimt auf die Scheiben streuen und in heißem Schmalz backen, sie sollen nicht zerfallen.

Die Sauce vorbereiten: Weißwein mit Honig erhitzen, bis sich der Honig ganz aufgelöst hat. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Anis abschmecken.

Damit das Mehl für den Eierkuchen gut ausquellen kann, wird zuerst der Teig bereitet: Die Milch langsam in das Mehl einrühren. Wenn der Teig glatt ist, die Eier unterrühren, mit einer Prise Salz abwürzen und beiseite stellen. Aus dem Teig wenigstens vier dünne, möglichst große Pfannkuchen in heißer Butter ausbacken. Auf jeden Pfannkuchen gebackene Birnen, Weißbrotwürfel und zwei bis drei Tranchen Hühnerfleisch legen. Jede Schicht mit Pfeffer, Salz, Ingwerpulver und etwas Zucker würzen. Die Pfannkuchen zusammenfalten, auf einen tiefen Teller stürzen, ein Loch von ca. 2 bis 3 cm Durchmesser hineinschneiden und die Sauce hineingießen.

© 2025 coquina.de