Festwochen-Gaudi für daheim

Alle Festwochen-Fans kommen nun in Feierlaune. Auch daheim dürfen feine Gerichte nicht fehlen: An Guata!

Geflügel-Leberknödelsuppe

mit Wurzelgemüse und Laugenstangen

Zutaten (für 4 Personen):
100 g Geflügelleber
250 g Hähnchenhackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Stiele Petersilie
1 Ei
30 g Semmelbrösel
1 TL Majoran
Salz und Pfeffer
1 L Hühnerbrühe
1 Möhre
1/4 Knollensellerie
2 Frühlingszwiebeln

Frische Kräuter nach Belieben
4 Laugenstangen

Und so einfach geht's:

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und fein hacken.
2. Für die Knödel die Geflügelleber fein hacken und mit Hähnchenhackfleisch, Zwiebel- und Knoblauchwürfeln, Petersilie, Ei, Semmelbröseln und Majoran vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zu 12 kleinen Knödeln formen.
3. Danach die Hühnerbrühe aufkochen, die Hitze reduzieren und die Geflügel-Leberknödel vorsichtig heineingeben. Ca. 30 Min. köcheln lassen, bis die Leberknödel gar sind.
4. In der Zwischenzeit die Möhre und den Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Alles für 3 – 4 Min. in der Suppe garen.
5. Geflügel-Leberknödelsuppe anrichten, nach Belieben mit frischen Kräutern toppen und mit gerösteten Laugenstangen genießen.

Malzbier-Hähnchen

Zutaten (für 4 Personen):
4 Hähnchenoberkeulen
4 Hähnchenunterschenkel
2 EL Butterschmalz
4 Schalotten
250 g Champignons
100 g geräucherter Speck
400 ml Malzbier
Petersilie
Salz und Pfeffer
1 Baguette

Und so einfach geht's:

1. Zuerst die Hähnchenteilstücke in Butterschmalz von beiden Seiten jeweils 5 – 7 Min. scharf anbraten. Anschließend kurz zur Seite stellen.
2. Die Schalotten schälen und würfeln. Die Champignons putzen und kleinschneiden. Beides mit dem Speck in dem Bratfett circa 5 Min. anrösten.
3. Die Hähnchenteilstücke obenauf legen, das Malzbier angießen und alles zusammen bei geschlossenem Deckel circa 45 Min. bei mittlerer Hitze garen.
4. Zum Schluss das Coq au Malzbier mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezepte und Fotos: Deutsches Geflügel, www.deutsches-geflügel.de; Einklinker: Wissmann (li.) / stock.adobe.com, ChristArt (re.) / stock.adobe.com