

# Mandel-Hähnchen

Zutaten für 4 Personen:

1 küchenfertige Poularde (ca. 1,2 kg)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Schalotten

2 Teebeutel Teekanne Rotbuschtee

300 ml Wasser

2 EL Öl

100 ml Hühnerfond (aus dem Glas)

40 g ganze Mandeln mit Schale

1 Vanilleschote

250 g Pflaumen

2 TL Speisestärke

Orange zum Garnieren

Zubereitung:

1. Poularde abspülen und in Portionsstücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten pellen und in Spalten schneiden. Teekanne Rotbuschtee mit kochendem Wasser

aufbrühen und je nach gewünschter Geschmacksintensität ziehen lassen. Teebeutel entfernen.

2. Öl in einem Bräter erhitzen. Poulardenteile darin ringsum anbraten, dabei beim letzten Wenden Schalotten und Mandeln zugeben. Rotbuschtee und Hühnerfond angießen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in den Fond geben. Zugedeckt 40 Minuten schmoren.

3. Pflaumen abspülen, vierteln und entsteinen. In den letzten 10 Minuten in den Fond geben und mitschmoren.

4. Stärke mit wenig kaltem Wasser verquirlen. In den Fond einrühren und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Orange garniert servieren.

Dazu Reis mit Minzblättchen gemischt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde