

# Rezept Mandel – Huhn in Sherrysauce

## Zutaten:

1Poularde  
6El Mehl  
2 Zwiebeln  
6 – 8 cl Sherry Amontillado  
1/4l Hühnerbrühe  
2 Eigelb, wenn es geht hartgekocht  
Mandeln  
Olivenöl, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie

## Zubereitung:

Poularde in Teile zerkleinern und in Mehl wenden. In einer Feuerfestenform Öl erhitzen und die Poulardenteile knusprig anbraten. Salze, Pfeffern und die gewürfelten Zwiebel hinzufügen und glasig werden lassen. Mit dem Sherry und Hühnerbrühe ablöschen, bei 200° 25 Min. in Backofen schmoren lassen.

2 mittlere El. Mandeln in der Pfanne rösten bis sie eine braune Farbe haben, mit dem Mixer zerkleinern, so fein wie möglich, Eigelb und Petersilie hinzufügen und fein pürieren. Die Masse mit zu der Hühnersauce geben und nochmals 15 Min. kochen. Mit Sherry und Hühnerbrühe fülle ich das ganze noch etwas auf so wie es mein Geschmack zulässt.

*Zurück zu den Spanischen Rezepten*

*Zurück zu den Fleischrezepten*