

Hühnchenstreifen in Rieslingsauce, junger Lauch und Kürbisknöpfe



Saftige Knöpfe mit etwas Butternutkürbis

Hauptbestandteile von Spätzle oder Knöpfe sind Mehl, Eier und etwas Wasser. Ich habe wenig Wasser, dafür etwas fein geraspeltten Kürbis verwendet. Das macht die Knöpfe saftiger und gibt ihnen eine satte gelb-orange Farbe. Den Geschmack habe ich neben Muskatnuss noch mit Raz el Hanout unterstrichen. Einen Hauch "orientalischer Bazarduft" bringt etwas Temperament in die heimische Spezialität. Dazu ein zartes Ragout aus Hühnchenfleisch und fertig ist eine traumhafte Kombi.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Hühnchenstreifen in Rieslingsauce, junger Lauch und Kürbisknöpfe"**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 400 g Hühnchenbrust, in Streifen geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Stange junger Lauch oder Frühlingszwiebeln
- 250 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 150 ml Rieslingwein
- 200 g Schmand
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter und Öl zum Braten

Für die Kürbisknöpfe:

- 200 g Spätzlesmehl (oder Dinkelmehl)
- 100 g Kürbis, fein gerieben (z.B. Butternutkürbis)
- 3 Eier (Größe M)
- 5 EL Wasser (**Tipp:** Mineralwasser)
- 1 TL Salz, gestrichen
- Etwas Muskatnuss
- Wer möchte: 1 TL Raz el Hanout oder Curry

Extra:

- 200 g Kürbisfleisch, gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel, geschnitten
- 1 (rote) Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Paprika, fein gewürfelt
- 1 Handvoll Petersilie, fein geschnitten
- Öl zum Braten
- 1 EL Butter

Zubereitung

Für die Knöpfe alle Zutaten zu einem klumpenfreien, zähen Teig kneten, 5 Minuten ruhen lassen.

Mit einem Knöpfe- bzw. Spätzlehobel den Teig in gesalzenes, kochendes Wasser hobeln und garen, bis die Knöpfe oben schwimmen. 1 Minute warten, dann die Knöpfe mit einem Sieblöffel herausnehmen und eiskalt abschrecken.

In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Hühnchenstreifen darin 1 Minute rührend scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Raz el Hanout würzen.

Die Temperatur zurückschalten, die Streifen mit 1 EL Mehl bestäuben und kurz umrühren.

Mit Riesling ablöschen und 2 Minuten einkochen.

Dann Gemüse- oder Geflügelbrühe ablöschen und 5 Minuten rührend garen.

Zuletzt den Schmand und den fein geschnittenen Lauch hinzugeben und weitere 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze, rührend garen. Abschmecken und Pfanne beiseitestellen.

In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und darin die Zwiebel-, Kürbis- und Paprikawürfel 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen schneiden und hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und eventuell Raz el Hanout (oder Curry) würzen. Butter zugeben, schmelzen lassen und dann die Knöpfe zugeben.

Alles kurz erwärmen und mit den cremigen Hühnchenstreifen auf Teller verteilen.

Mit Petersilie bestreuen und servieren.