Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Hühnchenstreifen in Rieslingsauce, junger Lauch und Kürbisknöpfle

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 Kürbisknöpfle:

- 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 Knöpfle alle Zutaten zu einem klumpenfreien, zähen Teig kneten, 5 Minuten ruhen lassen.

Mit einem Knöpfle- bzw. Spätzlehobel den Teig in gesalzenes, kochendes Wasser hobeln und garen, bis die Knöpfle oben schwimmen. 1 Minute warten, dann die Knöpfle 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 Knöpfle zugeben.

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

Mit Petersilie bestreuen und servieren.