Artikel vom 25.02.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 17:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schwarzes-huhn-in-galantine-14-jahrhundert-frankreich

Schwarzes Huhn in Galantine (14. Jahrhundert, Frankreich)



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

4 Schenkel vom Huhn

etwas Schmalz oder Butter zum Braten

1 l kräftige Gemüsebrühe

2 Scheiben geröstetes Schwarzbrot

100 ml Rotweinessig

1 TL gemahlener Pfeffer

1 TL Ingwer

1 Prise Zimt

1 Prise Nelken

1 EL Honig

Schale einer Bio-Zitrone

Zubereitung:

Dieses Gericht ist so edel, dass selbst Euer Lehnsherr neidisch würde. Nehmt die Schenkel und bratet sie mit Schmalz in einer Pfanne schön goldbraun an, nehmt sie heraus und zerlegt sie in höfische Stücke.

Nun zur schwarzen Magie der Küche: Weicht das dunkel geröstete Schwarzbrot, am besten über Nacht, im Essig und in etwas Brühe ein und streicht es durch ein feines Tuch oder Sieb, bis eine dunkle Sauce entsteht. Gebt die Gewürze, den Honig und die Zitronenschale hinzu und lasst die Sauce mindestens 30 Minuten köcheln, bis sie dick und glänzend wird wie die Nacht. Serviert das Fleisch mit dieser Galantine – es kann darin auch kurz ziehen.

Marcel Jaxy