



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad
mittel-schwierig

Personenanzahl
10 Personen

Zutaten

450 g	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	Backpulver
60 g	Rapsöl
200 g	Wasser
4	Hähnchenschenkel
	Rapsöl
1	Zwiebel
200 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
500 ml	Hühnerbrühe
200 ml	Bouquet garni
1	Salz
200 ml	schwarzer Pfeffer
400 g	grüner Spargel
2	rote Frühlingszwiebeln
1/2	Chilischote
1	reife Mango
1 EL	frische Minze
1 EL	frischer Koriander
1/2	Saft einer halben Limette
1 EL	dunkles Sesamöl
400 g	Salz
2 EL	schwarzer Pfeffer

Zubereitung

TORTILLAFLADEN (FÜR CA. 22 TACOS)

1

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Teigportionen à 30 g abwiegen und rund wirken. Abgedeckt 15 Minuten entspannen lassen.

2

Eine gusseiserne Pfanne auf mittlerer Hitze aufheizen und die Teiglinge gut bemehlt sehr dünn mit dem Nudelholz ausrollen. In der Pfanne von beiden Seiten backen, bis die Fladen leicht gebräunt sind. Wenn sich zu große Luftblasen bilden, einfach flachdrücken

3

Die fertigen Fladen auf einem Teller übereinander stapeln und den Stapel mit einem Küchenhandtuch abdecken.

SHREDDED CHICKEN

1

Die Hähnchenschenkel salzen und pfeffern und in einem Schmortopf in Rapsöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Hähnchenschenkel aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs
Trocken

2

Die Zwiebelwürfel in den Schmortopf geben und glasig anschwitzen, dann mit dem Wein ablöschen und kurz etwas einkochen lassen. Den Fond angießen, die Hähnchenschenkel zurück in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Bouquet garni dazugeben und den Deckel auflegen. Die Hähnchenschenkel bei 150°C für ca. 60 Minuten garen, bzw. bis das Fleisch "vom Knochen fällt", dann den Topf herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

3

Die Haut abziehen und das Fleisch ablösen und zerzupfen, dann abgedeckt beiseite stellen.

SPARGEL-MANGO-SALSA

1

Die holzigen Enden des Spargels entfernen, dann den Spargel schräg in Scheiben und Stücke schneiden.

2

Mit Frühlingszwiebelringen, Chili- und Mangowürfeln und gehackten Kräutern in eine Schüssel geben, dann Limettensaft und Sesamöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles miteinander vermischen.

3

Shredded Chicken und Spargel-
Mango-Salsa in den Tortillafladen
verteilen und servieren.

[Zum Blog Kuriositätenladen](#)

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut