Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



RILLETTES DE POULET RÔTI (RILLETTES VON GEGRILLTEM HÄHNCHEN)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.

Die Rillettes de poulet!

Meine Maman hat mir welche (fertig gekauft) aus Frankreich von einer sehr bekannten französischen Marke mitgebracht und ich bin seit 2 Wochen süchtig danach.

Jetzt ist es aber Trauerzeit, weil es keiner mehr gibt. Ich musste also improvisieren und welche selber zubereiten. Die Frage war nicht die Original (gekaufte) zu gleichen, was unmöglich ist, weil es sooo viel Gewürze und Geschmacksverstärker drin gibt.

Ich habe stattdessen meine Lieblings-Hähchenbraten (Orange-Lebkuchen) Variation gemacht und damit meine selbstgemachten Rillettes de poulet rôti gemacht □□ Es war sehr einfach und hat meinen beiden Männern auch seeeeeeehr gut gefallen.

Diese Art von Rillettes ist sehr üblich bei uns, aber fast keiner macht es selber. Jetzt weiß ich auch warum: es kommt so viel Fett drin, dass, wenn man es selber zubereitet, überlegen wir 2 Mal, ob wir es wirklich essen sollten. Na ja, beim Kaufen muss ich auch nicht unbedingt die Zutatenliste lesen □□

Wann gibt es die Rillettes? und womit genießen wir sie?

Die Rillette de poulet essen wir zum **Apéritif**, **Picknick** aber auch für das **Abendbrot**. Dazu werde immer kleine saure Gurken **serviert**, es ist bei uns Franzosen ein MUSS! Ich mag sie mit ein bisschen frischen Kräutern, mein Mann mit etwas Piment d'Espelette und mein Kleiner mit Senf.

Welche Variationen davon kann ich zubereiten und wie lange sind sie haltbar?

Also die Variationen sind wie oft unendlich. Zum Beispiel, habe ich hier welche mit **Orangen**, Honig und **Lebkuchen**–**Gewürzen** zubereitet, aber mit Steinpilzen ist es auch lecker, oder **Möhren** und Sellerie, mit Chili, mit vielen Kräutern, mit **Äpfeln** oder Birnen..... holala ich habe wieder Hunger.

Die Rillette sind dann 2 Wochen haltbar, wenn die Gläser (wie bei Marmelade) noch luftdicht verschlossen sind. Sonst ist er sehr einfach, wenn es nur Fleisch und Fett gibt, halten sie **eine kleine Woche im Kühlschrank**, **mit Obst oder Gemüse lieber nach 3 Tagen aufessen.**

Dieses Rezept könnte man auch mit Entenconfit oder Pute zubereiten, je nach Geschmack.

Zutaten für 2 Gläser Rillettes de poulet rôti (250 ml) :

Ich habe einfach als Abendessen 5 Schenkeln gebraten und 2 auf die Seite gelegt, um meine Rillettes zu machen. (**Bitte auch den Bratensaft durch ein Sieb passieren und aufbewahren!!!!!**)

Braten: Ich habe die Schenkel auf ein Backblech gelegt und ein bisschen Butter (10 g) und Salz unter die Haut reingeschoben. Dann eine Mischung aus 100 ml Orangensaft, 2 EL Honig und 1 klein EL Lebkuchengewürze, Salz und Pfeffer vorbereitet und sie damit bepinselt. (also hier nicht den Ganze „Saft“ drauf kippen!) Ich habe dann die Schenkeln bei **200 °C Umluft 35-40 Minuten lang** gebacken, und zwischendurch 2 Mal mit dem „Saft“ gegossen, bis es keinen mehr gab.

Also wir brauchen für die Rillettes: 2 gebratene Hähnchen-Schenkeln (nach eurem Geschmack) + das Bratenfond, 3 EL Gänseschmalz (oder Entenfett), 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Salz und Pfeffer, 100 ml Weißwein.

1- Die Hähnchenschenkeln von der Haut befreien und das Fleisch auseinander ziehen. Man sollte die Fasern des Fleischs sehen. Ihr könnt auch das Fleisch in groben Stückchen schneiden und mit einer Gabel zerdrücken. Ich habe alles mit den Händen gemacht.

2- Das Ganze in eine Auflaufform tun.

… es sollte so aussehen.

3- Jetzt die Kräuter reingeben, mit dem Fett, dem Bratenfond und dem Weißwein. Noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles umrühren. Die Form in den Backofen bei 160-170°C Umluft für 50 Minuten reinschieben.

4- Direkt aus dem Backofen raus, die Kräuter herausfischen und die Gläser mit dem Fleisch befüllen. Hier bitte den Saft am Ende in beiden Gläsern aufteilen. Es ist alles sehr flüssig am Anfang, aber die Gläser gehen jetzt noch für Minimum 3 Stunden in den Kühlschrank und es wird alles fest.

Falls Ihr dieses Rezept mit Apfelstückchen verfeinern wollen, könnt ihr es einfach mit in die Auflaufform eingeben.

Ich hoffe, ihr habt jetzt eine Idee mehr zum Apéritif und ich wünsche euch bon appétit !

BISOUS et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de