Tscherkessenhuhn
Çerkez Tavuğu

Çerkez Tavuğu, auch bekannt als Circassian Chicken, ist ein traditionelles Gericht aus der kaukasischen Küche. Es besteht aus zerkleinertem, pochiertem Hähnchen, das mit einer cremigen Walnusssauce vermischt wird. Die Hauptzutaten sind Hähnchen, Walnüsse, Knoblauch, altes Brot und Gewürze wie Paprika. Das Gericht wird oft als Meze oder Vorspeise serviert und ist besonders in der Türkei und im Kaukasus beliebt.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Vorspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Huhn
1 Zwiebel(n)
1 Karotte(n)
1 Prise Salz
2 Liter Wasser
8 Zehen(n) Knoblauch
3 Brötchen getrocknet
1 Liter Fleischbrühe
350 g Walnüsse
1 TL Paprikapulver rosenscharf
2 EL Öl

Vorbereitung

Die Brötchen in Fleischbrühe einweichen. Die Zwiebel und Karotte schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Walnüsse in einem Mörser fein zermahlen.

Zubereitung

Das Huhn mit der Zwiebel und den Karotten in reichlich Salzwasser garen. Anschließend das Huhn aus der Brühe nehmen, erkalten lassen, enthäuten, die Knochen entfernen und das Fleisch zerkleinern, die Brühe aufheben.
Die eingeweichten Brötchen ausdrücken und mit dem Knoblauch, Walnüssen und Paprikapulver vermischen und die Masse durch einen Fleischwolf drehen oder in einem Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten.
½ l von der Brühe hinzufügen und alles gut verrühren. 5 EL von dieser Masse beiseite stellen.
Die restliche Masse mit dem Hühnerfleisch vermischen und auf einer Servierplatte anrichten. Den Inhalt der Servierplatte mit dem zurückbehaltenem Walnussmus bestreichen.
In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und 1 TL Paprikapulver darin aufschäumen lassen. Das Paprikaöl über das Hühnerfleisch geben und servieren.

© 2026 coquina.de