

## Huhn mit Backpflaumen und Datteln II

Frankreich, 14. Jhd.

(4 Personen oder Burgkessel)

- 1 Huhn von guter Qualität [4-5]
- 125g Dörrfleisch oder Speck [750g]
- 1-2 Zwiebeln [1½kg]
- 100g Trockenpflaumen ohne Kern [500g]
- 100g Datteln ohne Kern [500g]
- 50g Rosinen [250g]
- 1 TL Würzzucker (s. [Rissolen](#)) [1 EL]
- Pfeffer, Salz
- 40g Mandeln zum Bestreuen [200g]



In eckigen Klammern [ ] Mengen für den Burgkessel

- Hühner in 6-8 Stücke, Zwiebeln in Ringe, Dörrfleisch fein schneiden; Rosinen in Wasser oder besser Wein einweichen
- Dörrfleisch im Kessel auslassen, Zwiebeln hinzugeben und anbraten
- Alles aus dem Kessel nehmen und die Hühner Teile darin gut anbraten
- Mit frisch gestoßenem Pfeffer und etwas Salz würzen; Zwiebeln und Dörrfleisch wieder zugeben
- Weichkochen lassen; evtl etwas Brühe zugeben, falls die Zwiebeln nicht genügend Flüssigkeit abgegeben haben
- Backpflaumen, Datteln und die abgeseihten Rosinen hinzugeben, mit warm werden lassen
- Mit dem Würzzucker kräftig abschmecken
- Mit Mandeln bestreut auftragen
- Kann auch mit Enten zubereitet werden; dann verlängert sich die Garzeit unwesentlich

Liber de Coquina, aus: [Lutz, Herrenspeis](#)