

# BROUET DE CANELLE

Huhn mit Zimt und Mandeln | EIN REZEPT AUS DER FRÜHESTEN AUSGABE DES VIANDIER

## FÜR 4 PERSONEN

- 1 stattliches Huhn (1.5 kg)
- 1½ L Wasser
- 500 ml Weißwein
- 1 EL Bratbutter
- 650 ml Hühnerbrühe  
Brodo Barattala
- 100 ml Verjus
- 100 g Mandeln, mit der Haut  
gemahlen
- 2 TL Zimtpulver
- 1 TL Paradieskörner
- 1 TL Ingwer, getrocknet und pul-  
verisiert
- 4 Gewürznelken
- 1 TL Salz, ev. etwas mehr



*Das Aroma dieses Hühchens regt eine Zeitreise ins tiefste Mittelalter an. Zimt und Nelken dürften damals ein Luxus gewesen sein, standen aber offenbar zur Verfügung. Als Ersatz für den teuren Pfeffer kommen in dem Rezept aber die damals billigeren Paradieskörner aus Westafrika zum Einsatz.*

## Zubereitung

Huhn in einer Mischung aus Wasser und Weißwein 30 Minuten sanft köcheln lassen, in Stücke zerlegen, gut abtropfen lassen. Bratbutter erwärmen, Hühnerstücke leicht anbraten, dann in einen schweren Topf heben. Brühe und Verjus angießen, Mandeln, Paradieskörner, Ingwer, Gewürznelken und Salz begeben, gut vermischen, zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen. Deckel abheben, sorgfältig wenden, weitere 10–20 Minuten köcheln lassen bis die Sauce leicht dicklich ist.

## Variante

Das Rezept ist für sehr große und nicht mehr ganz junge Hühner angelegt, wie sie im 13. Jahrhundert wohl üblich waren. Heute gängige Tiere kann man auch roh zerlegen, dann anbraten und in der Brühe schmoren, wobei sich die Kochzeit um einige Minuten erhöht.

## Hintergrund

*Le Viandier* ist eines der ältesten und einflussreichsten Kochbücher Europas. Die früheste Version wurde in der Bibliothèque cantonale du Valais in Sion gefunden und wird meist auf das spätere 13. Jahrhundert datiert. Guillaume Tirel genannt Taillevent (~1312–1395), der oft als Autor von *Le Viandier* genannt wird, kann also nicht der Verfasser sein. Taillevent, der ab 1381 Chefkoch König Karls V. war, soll jedoch spätere Ausgaben des *Viandier* maßgeblich beeinflusst haben – die Rezeptsammlung wurde bis ins 16. Jahrhundert hinein immer wieder aufgelegt. *Brouet* bedeutet «Brühe», wobei das Wort heute einen leicht pejorativen Beigeschmack hat. Das hier vorgestellte Rezept folgt der Anweisung im Manuskript von Sion: «Cuisiez vostre pouaille en vin ou en eaue, ou telle char que vous vourez ; metez par quartiers ; friollés, prenez almandrez toutes saiches sans peller, et de la canelle grant foison ; broiez, coulez, desfaites du boillon ; faites boullir avec grain, du verjus avec ; gingembre, girofle, graine de paradis ; et soit liant.»

