

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Hähnchenpizza

(Sendung vom 26.10.2010)

Zutaten

- 20 g frische Hefe
- 500 g Mehl
- ½ Tl Salz
- Mehl zum Bearbeiten des Pizzateigs
- 4 Hähnchenkeulen (à ca. 180 g)
- 5 El Öl
- 2 Gemüsezwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ½ rote Pfefferschote
- 2 große Champignons
- 3 Möhren
- 1½ Tl Zucker
- 150 ml Weißwein
- 2–3 El Sojasauce
- 1 Tl schwarze Pfefferkörner
- 50 g Cashewkerne

Zubereitung

1. Für den Pizzateig 300 ml kaltes Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe mit den Händen hineinbröseln und verrühren, bis die Hefe sich vollständig aufgelöst hat.
2. Zuerst das Mehl und dann das Salz zugeben. Den Teig 10–15 Min. durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Dann wieder in die Rührschüssel geben, luftdicht mit Klarsichtfolie bedecken und 1 Std. bei Zimmertemperatur gehen lassen.
3. Dann die Hähnchenkeulen häuten und im Gelenk teilen. 4 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Keulen rundherum hellbraun anbraten, dann in eine Auflaufform (ca. 23 cm Ø) geben.
4. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben, Pfefferschote in Ringe schneiden. Alles mit 1 El Öl in die Pfanne geben und 2 Min. anbraten. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und 1 Min. mitbraten. Möhren schälen, in 1 cm breite Stücke schneiden und 5 Min. mitbraten. Alles über den Hähnchenkeulen verteilen.
5. Zucker in der Pfanne hellgelb schmelzen, mit Weißwein ablöschen und mit Sojasauce würzen. Zum Gemüse gießen.
6. Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett rösten. Im Mörser grob zerstoßen und das Gemüse damit würzen. Cashewkerne darübergerben.
7. 2/3 vom Pizzateig etwas größer als die Auflaufform ausrollen. Den Rand der Auflaufform mit Eiweiß bestreichen und die Auflaufform mit dem Teig verschließen. Mehrmals mit einem Messer einstechen. Im heißen Ofen bei 180

Grad im unteren Drittel ca. 40 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten (plus Geh- und Backzeit)