

Spaghetti alla Chitarra mit Hähnchenbrust

Handgemachte Spaghetti (Spaghetti fatto a mano)

Zutaten für 2 Portionen:

200 g Hartweizenmehl
(Semola di grano duro)
½ TL Salz
100 ml lauwarmes Wasser
200 ml Sahne

Paprikagemüse :

½ roter Paprika
½ gelber Paprika
1 kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl

Für die Hähnchenbrust:

2 Hähnchenbrüste ohne Haut
2 EL Erdnußöl oder Traubenkernöl
Eine Marinade aus:
2 Teelöffel Paprika, mild
1 Teelöffel Paprika, rosenscharf
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer (nach Geschmack)
1 Teelöffel Cayennepfeffer (nach Geschmack)
1 Teelöffel getrockneter Oregano
1 Teelöffel getrockneter Thymian
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
1 Teelöffel geriebener Ingwer



Zubereitung:

Der Nudelteig für die Spaghetti alla Chitarra muss im Kühlschrank eine Stunde ruhen, also beginnen wir mit dem Nudelteig. Hier mal eine neue Methode :
(Sonst bei Grundrezept Nudelteig nachlesen.)

- Das Mehl in einer Rührschüssel abwägen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen.
- Etwas Wasser in die Mulde geben, mit dem Handrührgerät (Knethaken) das Wasser in das Mehl einkneten, nach und nach Wasser zugeben. Es entstehen „feuchte“ Klümpchen. Wenn alles Mehl in feuchten Klümpchen gebunden ist, ist die Konsistenz richtig.
- Nun den Teig auf ein bemehltes Brett geben und den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen.
- Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen.
- Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Hähnchenbrüste werden zuerst mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem geriebenen Ingwer bestreut und einmassiert. Dann kommen die gut vermischten trockenen Gewürze darüber. So läßt man die Hähnchenbrüste zugedeckt im Kühlschrank marinieren bis sie ganz zum Schluss gebraten werden.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudeln > Rezept : Spaghetti alla Chitarra mit Hähnchenbrust

Die beiden Paprika-Hälften werden entstielt, entkernt und in schmale Streifen geschnitten. Die kleine Zwiebel oder Schalotte wird fein gewürfelt und im Olivenöl glasig gebraten. Dann kommen die Paprikastreifen dazu und werden etwa 15 Minuten gedünstet.

Für die Spaghetti alla Chitarra werden jetzt die Teigkugeln aus dem Kühlschrank geholt, nochmal halbiert, **sehr dünn** ausgewellt, auf die Breite der Chitarra geschnitten und durch die Chitarra gedrückt. Wie das genau geht haben wir bei unserem Rezept „Spaghetti alla Chitarra mit Hackfleischbällchen“ beschrieben.

In einem großen Topf wird 2 Liter Wasser aufgekocht, gesalzen und die frischen Spaghetti alla Chitarra darin 2 Minuten gekocht. Die abgossenen und gut abgetropften Spaghetti kamen auf eine Platte und wurden mit der Sahne vermischt, damit sie nicht zusammenkleben.

Nun wird von den Hähnchenbrüsten die Marinade etwas abgeschüttelt und diese dann im Erdnussöl gebraten. Durch den Paprika-Anteil wird die Kruste etwas dunkel, aber deshalb nicht bitter. Man brät die Hähnchenbrüste nur ganz kurz von allen Seiten an, so dass das Hähnchenfleisch innen noch glasig und damit saftig bleibt.

Tipp vom Kochbär:

Wenn Sie keine Chitarra haben – den Nudelteig einrollen und mit dem Messer in gleichmäßige, etwa 2 bis 3 mm breite Streifen schneiden.

© WWW.KOCHBAEREN.DE