

Pullus Florentinus (Römisches Hähnchen)

Stand: 4. Oktober 2026 | Rezeptvorschlag

Hinweis: Dieser Rezeptvorschlag stammt aus einer vom Nutzer freigegebenen Gemini-Ausarbeitung. Historische Einordnung und regionale Verfügbarkeit vor dem Einkauf bitte selbst prüfen.

Einkaufsliste für Perl und Merzig

- 1 Bio-Hähnchen, etwa 1,2 bis 1,5 Kilogramm, oder Teilstücke von regionalen Geflügelhöfen.
- 2 Stangen Lauch, Petersilie, Dill, frischer Liebstöckel und Minze.
- Koriandersamen, schwarze Pfefferkörner, Blütenhonig, Olivenöl und ein Schuss trockener Weißwein.

Zubereitung

- 1 Hähnchen waschen, trocken tupfen, portionieren und leicht salzen.
- 2 In Olivenöl rundum anbraten, dann kurz herausnehmen.
- 3 Lauch und Kräuter im Bratfett weich dünsten.
- 4 Koriander und Pfeffer zerstoßen; mit Honig, Kräutern und Wein zu einer Paste verrühren.
- 5 Fleisch zurück in den Topf geben, Paste verteilen und etwas Wasser oder Wein ergänzen.
- 6 Bei schwacher Hitze etwa 40 bis 50 Minuten sanft schmoren lassen.

Quellenhinweis

Gemini-Rezeptvorschlag vom 4. Oktober 2026. Als historische Grundlage wird Apicius, De re coquinaria, genannt; diese Zuordnung wurde für den Download nicht unabhängig geprüft.