

Die kulinarische Spezialität der Stadt ist der Mechelner Kuckuck. Diese Geflügelart hat ein festes Fleisch und ist aus der Kreuzung zwischen einer einheimischen kuckucksfarbenen Hühnerrasse und einem asiatischen Huhn entstanden.

Der Mechelner Kuckuck hat zartes Fleisch und schmeckt in vielen Gerichten besonders gut. Er lässt sich auch gut mit einem frischen Glas **Gouden Carolus** (<https://visit.mechelen.be/mecheln-biere>) Bier kombinieren. Guten Appetit!

Probieren Sie das unten folgende Rezept einfach einmal selber aus:

Rezept für die Zubereitung eines Mechelner Kuckucks:

Zutaten für 3 bis 4 Personen:

250 gr Butter

4 Filets vom Mechelner Kuckuck

12 Kartoffeln (festkochend)

1 Bund Spargel

500 gr Blattspinat

4 Eier

1 Büschel glatte Petersilie

2 dl brauner Fonds

2 dl Gouden Carolus Classic

Pfeffer, Salz, Muskat

Zubereitung Schmelzen

Schälen sie Spargel und Kartoffeln und waschen Sie den Spinat.

Das Gemüse einzeln mit einer Prise Salz kochen. Eier hart kochen, zerdrücken und mit der

zerlassenen Butter vermischen.

Buttersoße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gehackte Petersilie hinzugeben (diese Soße nennen wir „Eier auf flämische Weise“).

Übrige Butter in der Pfanne erhitzen, Hühnerfilets mit Gewürz einreiben und von allen Seiten kräftig anbraten. Im Backofen bei 160°C weitere 15 Minuten garen.

Kochen Sie unterdessen das Gouden Carolus Classic auf 2/3 seines Volumens ein. Den Fond hinzugeben und auf die Hälfte einkochen. Soße mit ein wenig Butter verfeinern.

Hühnerfilets in schöne Stücke schneiden, mit dem Spargel, der Eiersoße, Spinat und Kartoffeln auf dem Teller anordnen. Darüber die Gouden Carolus Soße geben.

Am Besten schmeckt das Gericht mit einem Glas frischem Gouden Carolus Tripel oder Classic.

Guten Appetit!

