

## Rezept

# Hähnchen in Riesling

Ein Rezept von Hähnchen in Riesling, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> küchenfertige, fleischige Poularde (ca. 1,4 kg)	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck
<b>250 g</b> kleine Zwiebeln oder Schalotten	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>2 Zweige</b> Estragon	<b>1 EL</b> Öl
<b>2 EL</b> Butter	3/8 l Elsässer Riesling
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>300 g</b> kleine helle Trauben
<b>2 TL</b> Puderzucker	<b>4 EL</b> Marc de Bourgogne (oder anderer Traubenschnaps)
<b>1 EL</b> Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Das Hähnchen in 8-10 Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Speck ohne Schwarte und Knorpel in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und ganz lassen. Den Estragon waschen, die Blättchen fein hacken.
2. Das Öl mit der Hälfte der Butter erhitzen, die Hühnerteile darin rundherum kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Dann den Speck im Bratfett auslassen, die Zwiebeln mit dem Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.
3. Den Estragon untermischen, den Wein angießen. Die Hähnchenteile wieder einlegen, das Lorbeerblatt dazugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Min. schmoren.
4. Nach ca. 30 Min. die Trauben waschen und abzupfen. Die restliche Butter erhitzen, den Puderzucker darin schmelzen. Die Trauben darin unter Rühren 2-3 Min. braten. Trauben mit dem Marc flambieren, mit dem Zitronensaft abschmecken und zum Huhn geben.