

Rezept

Huhn in Rieslingsauce

Ein Rezept von Huhn in Rieslingsauce, am 07.08.2024

Zutaten

1 Poularde (ca. 1,6 kg; vom Metzger in 10 Teile zerlegen lassen; Keulen im Gelenk halbieren)	Salz
6 Stauden Chicorée	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1 große Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	5-6 Zweige Thymian
3 Stängel Estragon	1 Stängel Salbei
2 EL Dijon-Senf	3-5 EL Sonnenblumenöl
200 g Sahne	250 ml Riesling

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Die Poulardenteile kalt abbrausen und gut trocken tupfen, eventuell vorhandenes Fett abschneiden, dann die Fleischstücke rundherum salzen und pfeffern. Die Chicoréestauden längs halbieren, Strünke so herausschneiden, dass die Stauden noch zusammenhalten. Einzelne Blätter, die sich lösen, quer in ganz feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln.
2. In einem großen Topf oder Bräter 2 EL Öl erhitzen und die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze rundum hellbraun anbraten. (Eventuell in zwei Portionen braten, dabei noch etwas Öl zum Bratensatz geben.) Poulardenteile herausnehmen, eventuell etwas Öl zum Bratensatz geben, Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Chicoréestreifen dazugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Kräuter und den Senf unterrühren und kurz mitbraten, dann mit einem Schuss Wein ablöschen und kochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Übrigen Wein und Sahne unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die Fleischstücke in die Sauce legen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 25-30 Min. schmoren.
3. Inzwischen den Chicorée rundum salzen und pfeffern. 1-2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Chicorée darin bei mittlerer Hitze rundum braun anbraten. Dann zum Huhn in den Topf geben und 30-45 Min. zugedeckt weitergaren, Fleisch und Chicorée dabei einmal wenden. Wer möchte, zupft die Kräuterzweige vor dem Servieren heraus und schmeckt das Gericht nochmals mit Salz, Pfeffer und einem Schluck Wein ab. Es schmeckt fein zu Baguette oder auch mal Reis.