

Oh, là là

Bon
appétit!

Poulet au
Riesling



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Poulet au Riesling

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenschenkel, 400 g Champignons, 160 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 Zweige Thymian, 100 g Butter, 1 EL Rapsöl, 60 g Mehl, 800 ml halbtrockenen Weißwein, 2 EL Sahne (20% Fett), 2 EL Zitronensaft, 2 gestrichene TL Zucker, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

1. Die Hähnchenschenkel in den Bräter geben und scharf in Öl anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen.
2. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen fein würfeln. Etwas Butter in den Bräter geben und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen, den Zucker dazugeben, mit Mehl bestäuben. Dann die Hähnchenschenkel hineinlegen und alles eine schöne Farbe annehmen lassen. Den Wein angießen, pfeffern, salzen und die Sahne sowie den Thymian dazugeben. Zugedeckt ca. 40 Minuten bei 210°C schmoren.
3. Die Champignons putzen und große halbieren. Die restliche Butter erhitzen und die Champignons darin für 4 bis 5 Minuten braten.
3. Die Hähnchenschenkel aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Soße durchsieben und bei großer Hitze ohne Deckel auf die Hälfte reduzieren bis sie sämig ist. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dann die Champignons und die Hähnchenschenkel hinzufügen und heiß werden lassen.

Als Beilage empfehlen wir frisch gekochte Nudeln und grünen Salat.