

Poulet Chasseur~ Hühnchen nach Jägerart



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
40- 60 Minuten

Zutaten

4 ganze Maishähnchenkeule
2 Knoblauchzehen
50 gr Butterschmalz
125 gr Speckwürfel
200 gr Champignons
1 Dose Tomatenstücke
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 El. Tomatenmark
2 El. Mehl
50 ml Cognac
100 ml Weißwein
400- 500 ml Wasser/ Brühe
Salz, Pfeffer, Thymian, Estragon
2 El. Worcestersauce



Zubereitung

Den Ofen auf 180° O/U vorheizen. Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Frühlingszwiebeln schälen und in einem Zerkleinerer fein hacken.

In einem Gusseisentopf ein wenig Butterschmalz erhitzen und die Hähnchenkeule zuerst mit der Haut nach unten scharf anbraten. Dann wenden und die andere Seite ebenfalls scharf anbraten. Währenddessen mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Fleisch zur Seite stellen.

In dem gleichen Topf wieder ein wenig Butterschmalz erhitzen und den gewürfelten Speck darin anrösten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und glasig andünsten. Tomatenmark dazu geben und scharf anbraten. Das Ganze mit Mehl bestäuben und kurz anbraten. Mit dem Cognac und Weißwein ablöschen und reduzieren.

Mit den Tomatenstücken und Wasser aufgießen. Champignons dazu geben, mit den Gewürzen abschmecken und das Fleisch reinlegen. Zugedeckt im Ofen ca. 40-60 Minuten garen.

Wenn nötig vor dem Servieren nochmal abschmecken. Mit Kartoffelpüree genießen.

Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

