.

Rieslinghuhn

Der Geflügelhof Volk-Bartmann aus Spay empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

(für 4 Personen) 2 kleine Hähnchen 2 mittelgroße Zwiebeln 2 Knoblauchzehen 1 TL Petersilie, fein gehackt 1 TL Estragon, fein gehackt 300 g Champions 1/2 l Mosel-Riesling 1/8 l süße Sahne 4 Eigelb 40 g Fett 3 EL Cognac

Die Hähnchen mit einem scharfen Messer zerteilen, das Fleisch von den Knochen lösen. Die Knoblauchzehen schälen, zerdrücken, mit den Kräutern vermischen und das Fleisch damit einreiben, salzen und pfeffern. In einer großen Pfanne etwas Fett erhitzen und das Fleisch darin leicht anschmoren. Dann mit dem Cognac übergießen, flambieren und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden, anschließend die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und die Pilze werden nun im restlichen Fett angeschmort. Geben Sie dann die Zwiebel-Pilz-Mischung zusammen mit dem Fleisch in einen Topf. Den Wein angießen und alles 20 Minuten dünsten. Wenn das Fleisch gar ist, das Eigelb und die Sahne gut vermischen und zufügen, aber nicht mehr aufkochen lassen. Das Gericht zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis servieren.

Unser Tipp:

Reste von diesem Gericht lassen sich gut am nächsten Tag zu einer Suppe verarbeiten. Hierfür das Fleisch klein schneiden, mit der restlichen Soße bedecken und in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag mit etwas Brühe und Sahne aufkochen und mit Weißbrot servieren.