

Rezept für Huhn auf Jägerart

Zutaten:

1 Huhn (ca.2000g)
1/2 l Weißwein 3 mittlere Schalotten
3 Knoblauchzehen
150g Champignons
3 geschälte Tomaten Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
1 – 2 Lorbeerblatt einige Sellerieblätter
2 Estragon Zweig Thymian Petersilie
je nach Geschmack Olivenöl

Zubereitung:

Das Huhn zerteile ich in Stücke, salzen und pfeffern. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Stücke gut anbraten, von alle Seiten. Geschälte Schalotten, gewaschene Champignons, Tomaten und Gewürze mit vermengen.

Mit dem Weißwein ablöschen und 30 – 35 Minuten dünsten lassen. Hähnchenstücke bitte rausnehmen in Alufolie einwickeln und Warmstellen, die Soße lassen ich zirka 10 Minuten Einkochen. Das ganze Service ich dann in einem Reiskranz. Guten Appetit!

Zurück zu den Geflügelrezepten