

Rezept Hähnchen in Rieslingsauce

Zutaten:

1,2kg Hähnchen
250g Champignons
3 Schalotten
2 Stängel Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 Glas Elsässer Weißwein
Creme Fraiche
Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen in Stücke zerteilen, die Champignons in Scheiben schneiden und Schalotten hacken. Im großen Schmortopf Butter schmelzen, Hähnchen dazulegen und goldgelb anbraten, Schalotten kommen dazu, Lorbeerblatt und Petersilie zu einem Bund zusammenbinden und mit hineinhängen, jetzt die Pilze hinzu und mit Pfeffer und Salze abschmecken.

Den Wein angießen und das Gericht, zugedeckt, 30 Minuten schmoren lassen bei geringer Hitze. Hähnchenstücke heraus nehmen und warm stellen, den Fond etwas einkochen lassen, dann mit 2Eßl Creme Fraiche binden und Hähnchen wieder zurück.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)