

Rezept Huhn, bayonner Art

Zutaten:

4 Hähnchenschenkel
2 Zitronen
2 Lorbeerblätter
6 glatte Petersilienzweige
1 Pimentkorn
1 Karotte
50 g Butter
1 EL Pflanzenöl
150 g Speckwürfel
30 g Mehl
0,5 l Hühnerbrühe
4 Schalotten
0,2 l Rotwein (Typ Bordeaux)
Fritteuse und erhitzen auf 170° C.
1 Knoblauchzehe
Thymian
frisch gemahlene Meersalz
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung

Die Hühnerbeine für ca. 2 Stunden in Zitronensaft, Lorbeerblätter und Petersilienzweige marinieren.
Salzen und Pfeffern.

Karotte und Zwiebel klein schneiden in Fett ca. 3 min dünsten.
Den Speck dazugeben und nochmals ca. 2 min anbraten.
Mehl einrühren und mit der Brühe ablöschen, gut durchrühren und aufkochen lassen.

Es sollten keine Klümpchen entstehen.

Thymian und Lorbeerblatt zugeben.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und feinwiegen.

Die Friteuse auf 170° C vorheizen.

Den Wein aufkochen lassen, die feingewiegten Schalotten zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen.

Die fertige Reduktion zur Sauce geben und weitere 15 min köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die Hühnerteile aus der Marinade nehmen und diese im Frittierfett ausbraten, würzen (20 – 25 Minuten).

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Französischen Rezepten](#)