

Rezept Poularde in Biersauce

Zutaten:

1 ca. 2 kg große Poularde
120 g Butter
4 Schalotten
500 g Champignons
1 Zweiglein Thymian
0,25 l helles Weizenbier
0,5 Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer
0,2 l Crème Fraîche

Zubereitung:

Die Poularde in 8 Teile zerlegen, d.h. Brust und Rücken halbieren.

In 60 g Butter goldbraun braten. Herausnehmen, Butter abgießen.

Poulardenteile in den Topf zurückgeben.

Schalotten in Ringe schneiden, in 30 g Butter anschwitzen, bis sie glasig sind.

Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben, Stielenden kappen, vierteln.

Champignons in der restlichen Butter anbraten.

Zwiebeln, Champignons, Thymian, Weizenbier und Geflügelbrühe zur Poularde geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Kochen bringen, dabei Bratensatz mit einem Kochlöffel loskratzen und loskochen.

Deckel auflegen und 45-60 Min. auf kleinstem Feuer schmoren lassen. Sobald das Fleisch gar ist, Crème fraîche einrühren und Sauce abbinden lassen.

Abschmecken.

Zurück zu den Regionalen Rezepten

Zurück zu den Fleischrezepten