

Ein vielleicht nicht ganz einfaches Hähnchen

Zutaten für 4 Personen:

- 1 großes Hähnchen aus der Frischetheke (ca. 1,5 kg)
- 2 Möhren
- 2 Stangen Lauch
- 1 Stange Sellerie
- 1 ltr Hühnerbrühe
- 60 gr Butter
- 200 gr frische Champignons
- 4 EL Zitronensaft
- 100 gr Creme fraiche
- 100 gr Gruyere-Käse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Das parierte Hähnchen kalt abwaschen, anschließend gut trocknen und innen nicht zu sparsam mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren, Lauch und Sellerie in Stücke schneiden und die Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen.

In einem zweiten Topf (am besten ein Bräter) die Hälfte der Butter schmelzen und darin das Hähnchen sorgfältig von allen Seiten goldbraun anbraten.

Das in Stücke geschnittene Gemüse dazu geben und anschwitzen lassen.

Mit der heißen Hühnerbrühe aufgießen, mit Muskatnuss würzen und ca. 40 Minuten bei mittlerer bis kleiner Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Zwischenzeitlich die Champignons säubern, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln, in einer Pfanne mit der restlichen Butter dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist, dann beiseite stellen.

Den Käse reiben.

Nach 40 Minuten das Hähnchen aus dem Topf nehmen, vierteln und die vier Teile in eine feuerfeste Form legen.

Die Brühe und das Gemüse im Topf mit dem Zauberstab pürieren, anschl. die mit dem restlichen Zitronensaft verrührte Creme fraiche mit dem Schneebesen unterrühren.

Die Hälfte des geriebenen Käses hinzugeben, unter weiterem kräftigen Rühren schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt die Champignons um die Hähnchenstücke legen, die Sauce darüber gießen und den übrigen Käse darauf verteilen.

Im Backofen bei 190 Grad Umluft ca. 20 Minuten goldbraun überbacken und sofort servieren.

Meine Lieblingsbeilage: franz. Weißbrot oder Chiabatta

Getränkempfehlung: ein trockener Riesling

Jetzt schon vormerken:
Am 13. März 2016 Landtagswahl • Weiland wählen!



CDU

www.adolf-weiland.de

Ihr
Draht
nach **Mainz.**

CDU

Adolf

Dr. Weiland



Am 13. März 2016.
Mit Ihrer Stimme!