



# Elsässer Bauernhähnchen in Riesling und Trüffelöl

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Wie ein Baeckeoffe gegart - Traditionell und unverfälscht, so aromatisch und lecker kann „einfache Küche“ sein.

## Zutaten

- 1 frische Poularde à 1600 g oder 2 frische Hähnchen
- 1/8 l trockener Riesling
- ¼ l Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer
- 500 g geschälte Kartoffeln in Scheiben
- 400 g helles Lauch in Ringen
- 150 g Zwiebeln in halben Scheiben
- 8 g gehackte Trüffel
- 3 EL Trüffelöl für einen köstlichen Geschmack, geht auch ohne
- 30 g Butter
- Für den Teig:
- 500 g Mehl
- 1 Eigelb
- 1,7 dl warmes Wasser
- Etwas Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Teig:

### Schritt2

Verschließt Deckel luftdicht, so wird das Gericht köstlich aromatisch und das Fleisch besonders zart.

### **Schritt3**

Dazu das Mehl, Salz und das Eigelb mit warmem Wasser durchkneten, anschließend kühl stellen.

### **Schritt4**

Das Gemüse:

### **Schritt5**

Die Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden.

### **Schritt6**

Den Lauch putzen, waschen das Grünen entfernen und in dünne Ringe schneiden.

### **Schritt7**

Das Geflügel

### **Schritt8**

Zunächst unter fließendem Wasser auswaschen, ev. Nieren und Lungenreste entfernen.

### **Schritt9**

Mit Küchenkrepp trocken tupfen, innen und außen salzen und pfeffern.

### **Schritt10**

Der Ansatz:

### **Schritt11**

Die Zwiebeln und den Lauch in Butter 2 - 3 min. in einem ausreichend großen Bräter oder Baeckeoffe -Topf glasig anschwitzen.

### **Schritt12**

Die Kartoffelscheiben verteilen; salzen und pfeffern.

### **Schritt13**

Das Geflügel dazu setzen, einbetten und das Trüffelöl darüber geben, die Brühe und den Weißwein angießen.

### **Schritt14**

Den Topfdeckel mit dem Teig hermetisch verschließen, abdichten und für ca. 1 Stunde in den auf 220° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach weitere 15 min. bei abgeschaltetem Herd ausruhen lassen.

## **Schritt15**

Anrichtevorschlag.

## **Schritt16**

Danach den Teig entfernen, das Geflügel tranchieren und rustikal auf den Kartoffeln und dem Schmorfond zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** aromatisch, einfach und schnell, rezepte aus dem elsass, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-bauernhaehnchen-in-riesling-und-trueffeloeel/>