

Hähnchen mit Wermut und Trauben in Estragonsahne



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

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

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dieses Rezept ist aus der elsässischen Landküche, die unser Chefkoch während einer Weintour in einer typischen Wein Probierstube kennengelernt habe. Das ist also ein echtes „Winzerrezept“, denkbar einfach, rustikal und schnell gemacht.

Schmeckt wesentlich herzhafter, weil es kein Fricassée ist, denn das Fleisch wird goldbraun angebraten.

Köstlich sahnig, „echt elsässisch“, ergänzt sich elegant mit dem Anis des Estragons und der fruchtiger Süße der Weintrauben.

Dazu passen Teigwaren oder auch ein schöner Kartoffelstampf, manchmal genügt auch ein Stück

von knusprigem Baguette.

Zutaten

- 1 frisches Hähnchen, ca. ca. 1,5 kg schwer, küchenfertig
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe (wenn Sie mögen, geht auch ohne)
- 50 g Butter
- 150 ml Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
- 150 ml Noilly Prat oder trockener Elsässer Weißwein
- 150 ml flüssige Sahne
- 100 ml Creme fraiche
- Etwas Zitronensaft
- 1 EL frischer Estragon, grob gehackt
- 4 - 5 Blätter für die Garnitur
- 100 g kleine kernlose Weintrauben, eventuell halbiert
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hähnchen zunächst unter fließendem Wasser gut auswaschen und in 6 Teile schneiden.

Schritt2

Trocken tupfen, salzen, pfeffern und in heißer Butter von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Zunächst herausnehmen und in der Bratbutter die Zwiebeln und den Knoblauch anschwitzen. Mit dem Wermut aufgießen, etwas reduzieren lassen, dann den Weißwein und die Hühnerbrühe dazu geben.

Schritt4

Die Hähnchenteile wieder einlegen und 15 - 20 min. bei geschlossenem Deckel oder im Backofen garen, nicht übergaren, saftig halten.

Schritt5

Danach herausnehmen, kurz warm halten.

Den Schmorfond mit der Sahne und Creme fraiche auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Die Trauben dazu geben, nachschmecken.

Rezeptart: Fleischgerichte, Geflügel, Weiße Sossen **Zutaten:** Butter, Creme Fraiche, Hähnchen,

Knoblauch, Pfeffer, Sahne, Salz, Trauben, Weißwein, Wermuth, Zitrone, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/haehnchen-mit-wermut/>