Hamburger Stubenküken in Morchelsahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Das bekannte, edle Hamburger Stubenküken, in sahniger Morchelsoße

Zutaten

- 2 frische Stubenküken à 300 g - 350g schwer
- ½ l heller Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 50 g getrocknete Spitzmorcheln
- 50 - 60 g frische Butter
- 1 Becher Sahne
- 2 El geschlagene Sahne
- 200 ml trockener Weißwein, z. B. Chardonnay
- 4 cl trockener Sherry
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 2 gehäuft El Mehl
- Etwas Butter und Öl
- Gewürze, Salz und weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die getrockneten Spitzmorcheln zunächst in kaltem Wasser für

Schritt3

15 min. einweichen. Danach heraus nehmen und das Wasser durch einen Kaffeefilter passieren. (Wird für den Soßenansatz benötigt)

Schritt4

Die Morchelsahne.

Schritt5

Die Schalotten glasig anschwitzen, das Mehl verrühren. Mit Geflügelfond, dem Weißwein, dem Morchelwasser aufgießen und mit dem Zitronensaft und Abrieb , glatt rühren .Ca. 10 min. leise köcheln lassen..

Schritt6

Die Stubenküken:

Schritt7

Unter fließendem Wasser waschen und mit einem scharfen Sägemesser halbieren. Die Keulen von der Brust abtrennen, die Flügel an der Brust belassen. Alles mit Küchenkrepp abtupfen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.Leicht mit Mehl bestäuben. In etwas Butter und Ö, l zunächst auf der Hautseite anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Für ca. 15 min. in die Morchelsoße geben, leise köcheln lassen.

Schritt9

Die Brüste heraus nehmen warm stellen und die Keulen weitere

Schritt10

5 - 10 min. weiter garen, heraus nehmen, warm halten

Schritt11

Den Sherry und die Morcheln dazu geben und weitere 5 min. zusammen verkochen, nachschmecken und etwas kalte Butter unterrühren

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Traditionell, norddeutsch reiche ich mein Stubenküken mit feinem, jungem Gemüse wie: Zuckerschoten, Spargel, Broccoli, Pilze und frischen Kräuter Kartöffelchen

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** edel, für den besonderen anlass, norddeutsch, regional

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-stubenkueken-in-morchelsahne/