

# Mais Poularden mit Parmaschinken - Trauben in Portwein, gebackener ” Winterspargel”.

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Poularde in Portwein, schon fast vergessen, lecker das ganze Jahr über

## Zutaten

- Für die Poularde:
- 1 frische Poularde à 1,5 - 1,7 kg
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Für die Soße:
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 1/2 l trockener Portwein
- 250 g Röstgemüse in groben Stücken aus:
- Möhre, Staudensellerie Porrée, Zwiebeln, 1 Thymianzweig
- 1 Tl Tomatenmark
- Für die gebackenen Schwarzwurzeln:
- 400 - 500 g geschälte Schwarzwurzeln
- 1 Zitrone
- 2 Eier, mit 2 El Milch verklappert
- Frisch geriebenes Weißbrot für die Panade
- Etwas Butterschmalz
- Für die Garnitur:
- 200 g blaue Tafeltrauben, entkernt
- 50 - 60 g Parma Schinken in Streifen

## Zubereitungsart

## **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Die Poularde putzen, unter fließendem Wasser auswaschen.

## **Schritt3**

Die Keulen abschneiden, Oberkeule von der Unterkeule trennen.

## **Schritt4**

Die Oberkeule so halbieren dass 2 mundgerechte Stücke entstehen.

## **Schritt5**

Die Brust ebenfalls halbieren und in 2 - 3 Stücke schneiden,

## **Schritt6**

Der Ansatz:

## **Schritt7**

Die Geflügelteile mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben. In heißer Butter mit etwas Öl anbraten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

## **Schritt8**

Das Röstgemüse und den den Thymianzweig

## **Schritt9**

in die Pfanne geben, mit angehen lassen.

## **Schritt10**

Dann folgt etwas Tomatenmark, kurz anschwitzen. Mit dem Geflügelfond und Portwein ablöschen, die Geflügelteile wieder dazu geben.Ca. 20 - 25 min. bei geschlossenem Deckel, leise köcheln lassen.

## **Schritt11**

Die Schwarzwurzeln:

## **Schritt12**

Die Schwarzwurzeln mit einem Gummihandschuh schälen und sofort in Zitronenwasser legen. In 4 - 5 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salz - Zitronenwasser 4 - 5 min. blanchieren, Herausnehmen und in kaltem Wasser kurz abkühlen, mit Küchenkrepp trocken tupfen.

## **Schritt13**

Die Stangen nunmehr mehlen, durch die verklapperten Eier ziehen und in geriebenem Weißbrot

wälzen / panieren. Anschließend in reichlich Butterschmalz goldbraun backen.

#### **Schritt14**

Die Soße:

#### **Schritt15**

Die Geflügelteile prüfen, sie sollten keinesfalls übergart sein, sondern noch "rosa" und saftig sein.

#### **Schritt16**

Heraus nehmen, warm halten und den Fond passieren.

#### **Schritt17**

Ev. entfetten, auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nach schmecken, leicht mit Speisestärke sämig binden.

#### **Schritt18**

Mit etwas kalter Butter aufmontieren, aufmixen, damit eine "samtige" Konsistenz entsteht.

#### **Schritt19**

Die Geflügelteile wieder in die Soße geben, nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt20**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt21**

Die Parma Schinkenstreifen in etwas Butter, mit den entkernten, halbierten Trauben anschwanken und über den Geflügelteilen anrichten

#### **Schritt22**

Den gebackene "Winterspargel" extra reichen, dazu gebe ich einen "schlotzigen" Safranrisotto.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** ganzjährig, köstlich, portwein samtsoße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mais-poularden-mit-parmaschinken-trauben-in-portwein-gebackener-winterspargel/>