Masthuhn in Champagner (Poulet à la Champagne)

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 55m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Herrlisch französisch, der Klassiker, hm.....

Zutaten

- 1 küchenfertiges Poularde à 1,3 kg, gewaschen
- (Geht auch mit Hähnchen)
- Für das Schmorgemüse:
- 1 Stange Frühlingslauch, in groben Stücken
- 1 mittelgroße Zwiebel, grob gewürfelt
- 1 kleine Möhre, grob gewürfelt
- 1/2 l Champagner oder Sekt
- 1/4 l gute Hühnerbrühe
- 200 g Champignons, geputzt, gesäubert, in dicken Scheiben
- 1 El Pflanzenöl
- 40 g weiche Butter mit 30 g Mehl gemengt (Buerre Manier)
- 1/8 l Sahne mit 1 Eigelb verklappert
- 1 Lorbeerblatt, 3 Nelkenköpfe, 1 Tl Pfefferkörner
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das gewaschene Geflügel zerlegen, zunächst die Keulen abschneiden, Ober- und Unterkeule trennen (4 Stücke)

Schritt3

Die Flügel abschneiden, (2 Teile), das Rückgrat abhacken.

Schritt4

Die Brüste mit einem scharfen Messer entlang des Brustknochens durchschneiden,halbieren und noch einmal durchschneiden, (4 Teile) salzen, pfeffern.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Die Geflügelteile in heißem Olivenöl rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Das Schmorgemüse dazu geben, ebenfalls mit angehen lassen; die Gewürze, (Lorbeerblatt, Nelkenköpfe, Pfefferkörner) zufügen.

Schritt8

Mit der Brühe und dem Champagner aufgießen und bei geschlossenem Deckel ca. 35 min. leise garen.

Schritt9

Danach prüfen, nicht zu trocken schmoren, saftig lassen.

Schritt10

Heraus nehmen, warm halten, den Fond durch ein Küchensieb laufen lassen. Ev. etwas abstehen lassen und entfetten.

Schritt11

Die Champagner Sauce:

Schritt12

Die Champignons in etwas Butter anschwitzen und mit dem Hühnerfond aufgießen, 2 min. reduzieren, zurück ziehen und die Mehlbutter mit dem Schneebesen einrühren. Ca. 4-5 min. köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt13

Mit der Sahne-Ei Mischung legieren, nicht mehr kochen lassen.

Schritt14

Die Geflügelteile nunmehr in brauner Butter nach braten, anrichten und die Champagner Sauce mit den Champignons darüber geben.

Schritt15

Ein Glas Champagner dazu reichen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** der klassiker, Hauptgericht, herrlisch französisch, naturbelassen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/masthuhn-in-champagner-poulet-a-la-champagne/