



# Rotweinhähnchen mit Schalotten, Champignons und Kräutern

- **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' : '' });
```

Einfach und schnell für jeden Tag, „stylish“, dazu genügt etwas Baguette und ein Glas Rotwein

## Zutaten

- Ca. 1,4 kg Hähnchenbrust am Knochen
- 16 gleichmäßig, kleine Schalotten, geschält
- 300 g gleichmäßig, kleine, weiße Champignons, geputzt
- 2 EL gutes Olivenöl und etwas Butter
- 1 EL Tomatenmark
- 700 ml trockener Rotwein
- 350 ml Geflügelbrühe, selbst gekocht oder aus dem Supermarkt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 2 Zweige frischer Thymian, gezupft
- Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Mehl
- 3 El gehackte Petersilie
- :

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten

### Schritt2

Die Hähnchenbrüste:

### Schritt3

Die Hähnchenbrüste unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen. Am Brustbein entlang mit

zwei Schnitten die Brüstchen heraus lösen und jeweils in 3 gleichmäßig große Stücke schneiden..

#### **Schritt4**

Salzen, pfeffern leicht mit Mehl bestäuben und in heißem Olivenöl und Butter rund herum anbraten, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt5**

Zunächst aus dem Bräter / Pfanne nehmen

#### **Schritt6**

Die geputzten Schalotten, den Knoblauch und die Champignonköpfe dazu geben, anbraten. Mit dem Tomatenmark anschwitzen, mit Geflügelfond und dem Rotwein aufgießen.

#### **Schritt7**

Die Hähnchenteile wieder dazu geben, mit Lorbeerblättern und dem gehackten Thymian würzen.

#### **Schritt8**

Für ca. 25 min. in den auf 180° C / Umluft vorgeheizten Backofen schieben, nicht Übergaren, rosa halten

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Die Geflügelteile anrichten, die Schalotten und die Champignonköpfe verteilen. Den Bratenfond nachschmecken, ev. etwas mit Speisestärke „sämig“ binden.

#### **Schritt11**

Dazu genügt mir ein Stück krosses Baguette und ein Glas Rotwein.

**Tags:** preiswert, schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rotweinhaehnchen-mit-schalotten-champignons-und-kraeutern/>