

Schwyzer “Mischtchraterli ” aus dem Kanton Zürich

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Zutaten

- 1 "Mischtchraterli " (Frisches Bauernhähnchen)
- 200 g gleichmäßig kleine, geschälte Schalotten
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch
- 1 - 2 junge Möhren
- 100 g Stangensellerie
- 150 g braune Champignons
- 4 cl trockener Weißwein
- Saft 1 Zitrone
- 4 Cl Sahne
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Das Gemüse waschen, putzen und in gleichmäßige, rustikale Stücke schneiden. Die Schalotten ev. halbieren, die Champignons vierteln.

Schritt4

Die Hähnchen waschen, putzen und in vier Teile zerlegen, mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Butterschmalz von allen Seiten appetitlich braun anbraten.

Schritt5

Das Gemüse dazu geben, den Wein angießen und für 20 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Ofen schieben. .Das Fleisch prüfen, herausnehmen, warm stellen.

Schritt6

(Es sollte keinesfalls übergart sein, sondern rosa und saftig geblieben sein)

Schritt7

Die Sahne zum Fond und Gemüse geben und kurz aufkochen, etwas reduzieren. Mit Zitronensaft nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt8

Alles über die Hähnchenteile geben, saucieren.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Mit gebutterten Bandnudeln und einem kühlen, trockenen Weiswein oder Rosèwein servieren.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** bunt, einfach, lecker, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwyzer-mischtchratzerli-aus-dem-kanton-zuerich/>