



# Supreme von Hamburger Stubenküken mit Cidre und Trauben

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

„Herrlich französisch“ aus der Normandie

## Zutaten

- (4 Portionen)
- 4 Stubenküken, küchenfertig à 300 g
- 200 ml Cidre
- 150 ml heller Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 100 g kernlose grüne Weintrauben, halbiert
- Saft 1 unbehandelten Zitrone und Abrieb einer ½ Zitrone
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 Becher Crème fraîche
- 50 g Butter und etwas Rapsöl
- 2 El Mehl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen und der Ansatz:

### Schritt2

Die Stubenküken zunächst innen und außen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

### Schritt3

Mit einem Sägemesser halbieren und die Keulen von den Brüsten trennen, mit Salz und Pfeffer würzen.

#### **Schritt4**

In Butter und etwas Öl bei mäßiger Hitze in einem ausreichend großen Bräter / Bratentopf kurz „absteifen“ lassen, ohne Farbe nehmen zu lassen, zunächst heraus nehmen.

#### **Schritt5**

Die Schalottenwürfel dazu geben, glasig anschwitzen, das Mehl dazu geben, etwas mit anschwitzen und mit Geflügelfond und Cidre aufgießen.

#### **Schritt6**

Kurz aufkochen lassen, glatt rühren, salzen und pfeffern.

#### **Schritt7**

Die Stubenkükenteile wieder dazu geben und bei geschlossenem Deckel oder im Backofen, ca. 20-50 min. leise „simmern“ lassen, leicht rosa halten, keines falls übergaren

#### **Schritt8**

Danach die Stubenküken prüfen, heraus nehmen, warm halten und sich der Soße widmen.

#### **Schritt9**

Die Soße auf die benötigte Menge reduzieren lassen, mit Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

#### **Schritt10**

Etwas kalte Butter unter mixen und die halbierten Trauben dazu geben.

#### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt12**

Die Stubenküken portionieren und „satt“ mit der Traubensoße überziehen.

#### **Schritt13**

Dazu passt z. B. noch etwas Thai Spargel, Basmati Reis, Teigwaren oder auch ein schöner Blattsalat in Zitronen Joghurt.

**Rezeptart:** Hamburgisch **Tags:** aus der normandie, edel, einfach, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/supreme-von-hamburger-stubenkueken-mit-cidre-und-trauben/>