

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/>