Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Huhn in Rotwein

Hauptspeise Geflügelgerichte

ZUBEREITUNG

Speck in feine Würfel schneiden. Hühnerbrust längs halbieren und die Hälften in jeweils 3 Stücke schneiden. Champignons und Karotten putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen, Speck darin knusprig braten und herausnehmen. Champignons und Karotten im Fett rundherum kräftig anbraten, salzen und herausnehmen. Huhn salzen und im heißen Fett von allen Seiten kräftig anbraten. Karotten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 1 Min. andünsten.

Wein und Suppe in den Bräter gießen, aufkochen. Das Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. garen, dabei einige Male wenden. Perlzwiebeln abtropfen lassen. Petersilienblätter abzupfen und hacken. 10 Min. vor Ende der Garzeit Speck, Champignons und Perlzwiebeln in den Bräter geben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Petersilie bestreuen.

ZUTATEN

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Hühnerbrust mit Knochen
- 200 g Karotten
- 150 g Champignons klein
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Öl
- 300 ml fruchtiger Rotwein
- 100 ml Hühnerbouillon
- 75 g Perzwiebel
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer