

Hühnerbrust in Riesling

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



anschwitzten. Mit Noilly Prat ablöschen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Den Riesling dazugeben und mit geschlossenem Deckel 5 Minuten köcheln lassen.

- 2 -

Die Hühnerbrüste herausnehmen, mit Estragon bestreuen, in Alufolie einwickeln und für ca. 20 Minuten beiseite stellen. Den Hühnerfond zu der übrigen Flüssigkeit in den Topf geben und das Ganze auf ein Drittel reduzieren. Am Schluss mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 4 Personen

3 Hühnerbrüste
6 Schalotten
200 ml Riesling (trocken)
200 g Champignons
500 ml süße Sahne
1 Bund Estragon
250 ml Hühnerfond
Noilly Prat (trockener Wermut)
Olivenöl
Meersalz und Pfeffer

Ein Gericht, das vor allem im Elsass stark verbreitet ist. Riesling, Wermut und Estragon verleihen dem Hähnchen ein wunderbares Aroma - dazu passen Weißbrot, Nudeln oder Knöpfle (Spätzle) als Beilage.

- 1 -

Die Hühnerbrüste in einem Topf nebeneinander bei milder Hitze in etwas Olivenöl anbraten. Das soll nicht länger als ein paar Minuten dauern. Vier klein geschnittene Schalotten und die in feine Scheiben geschnittenen Champignons hinzugeben und kurz