

**Aufgetischt am 10.05.2018**

**Rezept von Thomas Riederer**

## **Sulmtaler Huhn in Sauvignon Blanc geschmort**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

1 Sulmtaler Huhn, Salz, Pfeffer, 3 EL Butter, 150 g Räucherspeck, 200 g Zwiebeln (fein gehackt), 200 g Champignons, 1 TL Paradeisermark oder getrocknete Paradeiser, 1 TL Speisestärke, 1/4 l Sauvignon Blanc, 1/8 l Hühnerfond, Gemüse nach belieben, 1 Zehe Knoblauch (zerdrückt), Pfefferkörner, Thymian

### **Zubereitung**

Das Sulmtaler Huhn klassisch in 8 Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in Butter rundum anbraten. Herausnehmen und warm stellen.

Im Bratrückstand Räucherspeck in Würfel geschnitten, Zwiebel und Champignons zugeben, kurz durchrösten und Paradeiser einrühren. Mit Stärke stauben, mit der Hälfte vom Sauvignon ablöschen und aufkochen lassen. Hühnerfond und den restlichen Wein angießen. Mit Knoblauch, Pfefferkörner und Thymian würzen.

Die fertige Sauce über die Hühnchen gießen und in einer feuerfesten Form im Backofen weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer das Huhn im Sauvignon servieren!

.