

REZEPT

AUFGETISCHT – SULMTAL UND SAUSAL

von Tom RIEDERER

SULMTALER HUHN IN SAUVIGNON BLANC GESCHMORT

Zutaten:

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!