

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## Schilcherrahmhendl

### Zutaten:

Für das Schilcherrahmhendl:

Maishendlbrust ausgelöst

Gewürze

Olivenöl

1 EL Zwiebel klein geschnitten

1 EL Zucker

etwas Tomatenmark

Mehl zum Stauben

100 ml Schilcher

100 ml Suppe

2 Stk. blaue Trauben entkernt halbiert

Rosmarinzweige

Für den Sterzgupf:

1/8 Wasser

1 Sackerl Minuten-Polenta

1 Prise Salz

### Zubereitung:

Die Maishendlbrust salzen, pfeffern und in Olivenöl resch anbraten; dann aus der Pfanne nehmen und in eine feuerfeste Glasform geben. Bei 200 Grad je nach Größe etwa zehn Minuten fertigbaren.

In einer Pfanne Zwiebelwürfel, Zucker und Tomatenmark kurz anrösten und mit Mehl stauben. Mit Schilcher und Suppe aufgießen, mit Salz und frischem Rosmarin würzen, einköcheln lassen und zum Schluss die Trauben hinzufügen.

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“**

Für den Sterz das Wasser aufkochen, salzen und Polenta einrühren bis eine kompakte Masse entsteht. Dann in eine mit Öl eingefettete Darioform füllen. Zum Anrichten die Maishendlbrust tranchieren und den Sterz mit einem Messer aus der Form lösen. Frisch geschlagenes Schlagobers in die Sauce einrühren und über die Hühnerbrust drapieren. Mit einem Rosmarinzweig und Kürbiskernen garnieren.