Betrunkenes Hühnchen

Geflügel und Rotwein sind eine beliebte Kombination. In dem Rezept für betrunkenes Hühnchen wird das Gericht mit Zwiebeln und Champignons verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Foto: jeffreyw

Zutaten

40 ml	Olivenöl
4 Stk.	Hühnerfilet
250 g	Champignons
100 g	Zwiebel
100 g	Perlzwiebeln
300 ml	Rotwein
200 ml	Hühnerbrühe
40 ml	Tomatenmark
1 Stk.	Knoblauchzehe
10 ml	Speisestärke
30 ml	Wasser
4 Zweige	Petersilie (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für betrunkenes Hühnchen das Hühnerfleisch abbrausen, abtupfen und in Stücke schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Perlzwiebeln abtropfen lassen.

2. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hühnerfleisch darin rundherum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Champignons im Bratfett anrösten und ca. 5 Minuten braten.

3. Hühnchen wieder in die Pfanne geben und mit Rotwein ablöschen. Mit Hühner- oder Gemüsebrühe auffüllen. Perlzwiebeln, Tomatenmark und Knoblauch hinzufügen und alles ca. 20-25 Minuten köcheln lassen.

4. Speisestärke in kaltes Wasser einrühren und in die Sauce geben. Rühren, bis die Sauce andickt. Hühnchen mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit Petersilien-Zweigen garnieren und servieren.

Tipp

Als Beilage für betrunkenes Hühnchen schmeckt Reis und Brokkoli oder Bratkartoffeln mit grünen Bohnen.