Hühnerkeulen in Rieslingsauce

Geflügel und Riesling ist eine beliebte Kombination bei Köchen. Kein Wunder, dass das Rezept für Hühnerkeulen in Rieslingsauce auch bei Hobbyköchen gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulenfleisch
2 EL	Öl
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Schalotten
300 ml	Riesling
250 ml	Hühnerbrühe
1 EL	Thymian
30 g	Butter
450 g	Champignons
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Zitronensaft
200 ml	Schlagobers
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Für die Hühnerkeulen in Rieslingsauce zunächst die Hühnerkeulen enthäuten und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken.

2. Die Hälfte des Öls in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Hühnerkeulen darin von jeder Seite 5 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und das Bratfett mit einem Stück Küchenpapier

auswischen.

3. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin glasig dünsten. Mit drei Viertel des Weins ablöschen und diesen fast komplett einreduzieren lassen.

4. Dann erst mit dem restlichen Wein und der Gemüsebrühe auffüllen und einmal aufkochen lassen. Hühnerkeulen in die Sauce legen und mit Thymian würzen. Bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten schmoren lassen, dabei die Hühnerkeulen zweimal wenden.

5. In der Zwischenzeit die Champignons gründlich putzen, waschen und vierteln. Die Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen und die Champignons darin anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

6. Hühnerkeulen aus der Sauce nehmen. Schlagobers in die Sauce einrühren und etwas einkochen lassen. Salzen und pfeffern. Mit Zucker abschmecken. Champignons und Hühnerkeulen in die Sauce legen und servieren.

Tipp

Zu Hühnerkeulen in Rieslingsauce schmeckt Reis oder frisches Stangenweißbrot.