Prosecco-Trauben-Hühnchen

Ein Rezept mit Raffinesse: Das Prosecco-Trauben-Hühnchen ist hervorragend geeignet für ein leichtes Hauptgericht in einem edlen Menü.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min

Foto: Seph Swain

Zutaten

800 g	Hähnchenbrust
220 g	Weintrauben (kernlos)
2 Stk.	Zwiebel
120 ml	Prosecco
120 ml	Hühnerfond
1 EL	Mehl
60 g	Butter
2 EL	Mandeln (gemahlene)
3 EL	Schlagobers
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Kurkuma
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Prosecco-Trauben-Hühnchen zuerst den Backofen auf 100°C vorheizen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelringe darin anschwitzen.

2. Hühnerbrüste waschen, trockentupfen und rundherum in Mehl wälzen und salzen. Zu den

Zwiebeln geben und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Prosecco ablöschen und mit Hühnerfond auffüllen.

3. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Weintrauben enthäuten und halbieren. Hühnchen aus der Pfanne nehmen und im Ofen fertig garen lassen.

4. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Mandeln, Kurkuma, Paprikapulver und Schlagobers verrühren und zu den Zwiebeln geben. Unter Rühren aufkochen lassen und die Sauce etwas einreduzieren lassen.

5. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Hühnchen aus dem Ofen nehmen und schräg in Scheiben schneiden. Mit der Prosecco-Trauben-Sauce anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Zum Prosecco-Trauben-Hühnchen schmecken knusprige Kartoffelnester oder feine Kroketten.