

Brathuhn in Wein mit Steinpilzen

Geflügel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten } 1¼ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		2	4
Brathuhn	St.	1	2
Steinpilze, getrocknet	g	30	60
Oliveneröl	EL	3	6
Butter	g	50	100
Thymian	Zweig	1	2
Gewürznelken	St.	4	8
Rotwein	ml	250	500
Fleischbrühe	ml	250	500
Salz			
Mehl-Butter			

VORBEREITEN:

1. Pilze einweichen.
2. Sichtbares Fett vom Huhn entfernen.
3. Backofen vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Huhn in Öl und Butter zusammen mit Thymian und Gewürznelken von allen Seiten anbraten.
2. Salzen, mit Rotwein ablöschen.
3. In den Ofen geben und köcheln lassen.
4. Von Zeit zu Zeit Brühe angießen.
5. Nach 30 Minuten Pilze dazugeben und danach weitere 20 Minuten köcheln lassen.
6. Zum Schluss Sauce mit Mehlbutter binden

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette
- * Rotwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		60