

Kräuter-Sahne-Hähnchen

Fleisch-Gerichte » Hähnchen

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Hähnchen (Stück)
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Tomate(n)
- » 1kg Kartoffel(n)
- » 175g Schalotte(n)
- » 500g Champignons
- » 1 Stiel Rosmarin
- » 1/2 Bd. Thymian
- » 2 Stiele Petersilie
- » 250g Schlagsahne
- » 200ml Geflügelfond
- » 500g Spitzkohl
- » 1 EL Butter/Margarine

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. Hähnchen waschen und trockentupfen. Von innen mit Salz und Pfeffer würzen. Flügel und Keulen zusammenbinden. Auf eine mit Öl bestrichene Fettpfanne legen und im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 75min garen. Inzwischen Tomaten waschen, putzen und kreuzweise einritzen. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. Champignons putzen. Gemüse nach ca. 30min Garzeit um das Hähnchen verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

2. Kräuter waschen und trockenschütteln. Rosmarinnadeln abstreifen. Thymian- und Petersilienblätter abzupfen. Kräuter hacken und mit der Sahne verrühren. Geflügelfond zugießen. Nach ca. 45min Garzeit das Hähnchen mit der Hälfte der Kräuter-Sahne-Mischung bestreichen.

3. Spitzkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Fett erhitzen, den Kohl darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 200ml Wasser ablöschen. Zugedeckt ca. 12min garen. Ca. 15min vor Ende der Garzeit Hähnchen mit übriger Sahnemischung begießen. Hähnchen und Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit Kräutern garnieren und servieren.

Nährwerte: 810kcal/E59g/F45g/KH39g pro Portion

angelegt am: 07.04.2005

Rezept-Nr: 1789

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke