

Hähnchen-Cidre-Topf mit Champignons

Ausländische Küche » Französische Küche

Zutaten (4 Personen)

- » 4 (* 200g) Hähnchenkeule(n)
- » 800g kl. Kartoffel(n)
- » 250g Schalotte(n)
- » 250g Champignons
- » 200g Cocktailtomaten
- » 3-4 Stiele Thymian
- » 3-4EL Öl
- » Salz
- » weißer Pfeffer
- » 3-4 Knoblauchzehe(n)
- » 400ml Cidre (lieblich)
- » 400ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 1 Prise Zucker
- » etwas Petersilie

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Hähnchenkeulen im Gelenk trennen. Kartoffeln schälen. Schalotten evtl. halbieren. Champignons und Tomaten halbieren. Thymian von den Stielen zupfen. Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Hähnchenteile darin rundherum knusprig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen.

2. Kartoffeln, Schalotten, Champignons, 3/4 des Thymians und Knoblauch in das heiße Bratöl geben. Unter Wenden anbraten. Hälfte Tomaten und Hähnchenteile zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Cidre und Brühe ablöschen, zugedeckt ca. 35min schmoren lassen.

3. Ca. 5min vor Ende der Schmorzeit restliche Tomaten zufügen. Nochmals mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mit Rest Thymian bestreuen und evtl. mit Petersilie und Thymian garnieren.

Nährwerte: 540kcal/E34g/F26g/KH32g pro Portion

angelegt am: 13.09.2002

Rezept-Nr: 142

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