



REZEPT ESTRAGON-HUHN

4 Personen | 1H | SCHWIERIGKEIT

ZUBEREITUNG

- Hühnerstücke mit 1 Esslöffel Öl in einem gusseisernen Topf von allen Seiten gut anbraten. Dann aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
- Schalotten schälen, hacken und im Topf 3 min leicht goldgelb anbraten.
- Die Hühnerstücke wieder in den Topf geben. Salzen und pfeffern. Mehl hinzugeben, gut mischen und Weißwein zugießen. Nach 5 min auch die warme Hühnerbrühe hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel 20 min kochen lassen.
- Danach die Hühnerstücke aus dem Topf nehmen. Rest noch 10 min kochen lassen, um die Brühe zu reduzieren.
- In der Zeit den Estragon waschen und kleinschneiden. Sahne und Estragon vermischen, salzen und pfeffern. Die Estragon-Sahne in den Topf geben und 5 min aufkochen lassen.
- Die Hühnerstücke abermals in den Topf legen. Noch 10 min kochen lassen, bis die Soße schön dick und geschmeidig ist. Mit Reis servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter marieclaire.fr



Einkaufsliste

ZUTATEN

.....
 1 in mehrere Stücke zerteiltes Huhn
 1 Bund Estragon
 3 Schalotten
 15 cl Sahne
 15 cl Weißwein
 20 cl Hühnerbrühe
 2 Esslöffel Olivenöl
 1 Esslöffel Mehl
 Salz und Pfeffer

Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

