



# 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](http://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 Jamelles

[www.les-jamelles.com](http://www.les-jamelles.com)



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

