

Hähnchenoberkeulen mit Senfsauce [Poulet à la moutarde]



Zutaten für 3-4 Personen:

4 Hähnchen Oberschenkel mit Haut

Salz, Pfeffer aus der Mühle

ca. 40-50 ml Dijonsenf

1 EL Olivenöl

125 g Baconstreifen

1 größere Schalotte

1 Knoblauchzehe

1 TL Thymianblätter

120 ml trockener Weißwein

1 TL Mehl

120 ml Hühnerbrühe

80 ml Sahne

1-2 TL körniger Senf

frisch gehackte Petersilie

1. Bacon-Streifen in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Hitze in ca. 5 min braten, sie sollten leicht goldbraun werden. Auf einem Teller mit Küchentüchern zur Entfettung beiseite stellen. Überschüssiges Fett aus der Pfanne fast ganz abgießen.

2. Hähnchenoberschenkel leicht salzen. In der Pfanne auf beiden Seiten auf mittlerer Hitze einige Minuten bräunen. Dünn mit Senf einstreichen und nochmals für 2-3 min auf jeder Seite in die Pfanne geben. Beiseite stellen.

3. Schalotte fein würfeln, 1/2 EL Olivenöl in die Pfanne nachgießen und die

Schalottenwürfel glasig braten. Fein gehackten Knoblauch zugeben und etwa 1 min weiter braten. Thymianblättchen unterrühren und den Weißwein angießen. Eventuellen Bratensatz mit einem Holzwender lösen.

4. Den Wein fast vollständig einköcheln. Das Mehl einrühren. Die Brühe zugießen und zum Kochen bringen. Die Hähnchenoberschenkel mit der Hautseite nach oben einlegen, den Bacon verteilen und alles bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten auf geringer Hitze köcheln.

5. Sahne zugießen und

nach Geschmack einköcheln. Den körnigen Senf einrühren. Mit etwas Pfeffer abschmecken, der Bacon gibt meist schon genügend Salz ab. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Hinweise:

Man kann auch noch in Scheiben geschnittene Champignons mitköcheln, etwa 15 min vor Schluss zugeben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023