



Hähnchenkeulen in Riesling (Poulet au Riesling)

4 Portionen

4 Hähnchenkeulen à ca. 300 g
50 g Butterschmalz
30 g Butter
3 EL Sonnenblumenöl
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
6-8 Zweige Thymian
400 ml Riesling
250 ml Geflügelbrühe
400 g rosa Champignons
1 Zitrone
200 ml Sahne

Hähnchenkeulen häuten
Schalotten pellen und fein würfeln
Knoblauch pellen und fein würfeln
Thymianblättchen von den Stielen zupfen
Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln
Zitrone auspressen

Hähnchenkeulen salzen und in einem Bräter im Butterschmalz rundum ca. 5 Min. scharf anbraten. Herausnehmen und pfeffern. Im verbliebenen Fett die Schalotten anbraten. Hitze stark erhöhen, Knoblauch zugeben ein paarmal umrühren und mit 250 ml Wein ablöschen. Sehr stark einkochen. Brühe und 100 ml Wein zugeben, Keulen und Thymian zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 40 Min. schmoren. In der Zwischenzeit in einer Großen Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Champignons darin braten. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Hähnchenkeulen nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Sahne zur Soße geben und wieder einkochen auf ca. 350 ml. Restlichen Wein zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Keulen und Pilze in der Soße servieren.

Dazu Baguette und Riesling