

Kochen

Poulet "Winzerinnenart"



ZUTATEN

- 1 Poulet gross, (1.5 kg)
- Salz, Pfeffer schwarz, aus der Mühle
- 1 Bund Thymian
- 0.5 Bund Petersilie
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 200 g Trauben weiss
- 2 Schalotten
- 1 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Marc oder Cognac
- 1 dl Doppelrahm

NÄHRWERT

Pro Portion

- 11 g Kohlenhydrate
- 37 g Eiweiss
- 31 g Fett
- 511 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1 Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2 Das Poulet innen und aussen kalt spülen, mit Küchenpapier trockentupfen, dann kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, auch im Innern. Die Hälfte der Thymianzweige sowie die Petersilie in den Bauch des Huhns geben. Restliche Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und für die Sauce beiseite stellen.
- 3 In einem Bräter die Bratbutter erhitzen. Das Poulet darin rundum anbraten. Dann den Weisswein dazugliessen und aufkochen. Den Bräter mit einem Deckel verschliessen, in den 200 Grad heissen Ofen auf die unterste Rille geben und das Huhn 30 Minuten braten.
- 4 Nach 30 Minuten den Bräter herausnehmen und den Jus in ein hohes Gefäss abgiessen. Das Poulet wieder in den Ofen geben und diesmal ungedeckt bei gleich bleibender Hitze je nach Grösse in weiteren 20-30 Minuten fertig braten.
- 5 Inzwischen die Trauben halbieren und mit einem spitzen Küchenmesser die Kerne herauslösen. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Das Fett, das sich beim Jus an der Oberfläche abgesetzt hat, sorgfältig mit einem Löffel entfernen.
- 6 In einer eher weiten Pfanne die Butter schmelzen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Die Trauben beifügen und 1 Minute mitdünsten. Mit dem Marc oder Cognac sowie dem entfetteten Jus ablöschen und noch kurz einkochen lassen. Dann den Doppelrahm und die Thymianblättchen beifügen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
- 7 Zum Servieren das Poulet in Stücke teilen und die Sauce separat dazu servieren.