

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Hauptgang 1 für Weihnachten

Hähnchen in Weißweinsauce

Zutaten: 3 altbackene Brötchen, 2-3 Zwiebeln, 2 Esslöffel Butter, 3 Esslöffel gehackte frische Petersilie, 200 Milliliter Milch, 1 Ei (Kl. M), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Honig, ½ Teelöffel edelsüßes Paprikapulver, 2 Hähnchen ca. je 1,2 – 1,3 Kilo, 200 Milliliter Weißwein, alternativ weißer Traubensaft, 200 Milliliter Schlagsahne, Saucenbinder, Küchengarn,

- 3 altbackene Brötchen ca. 1 cm groß würfeln
- 1 Zwiebel fein würfeln, in einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter glasig dünsten
- Die gehackte Petersilie kurz mitdünsten, Milch zugeben und lauwarm erhitze
- Milch-Zwiebel-Mischung über die Brötchenwürfel gießen
- 1 Ei zugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, dann vorsichtig mit einem Kochlöffel durchmengen.
- Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen
- Olivenöl, Honig, Salz, Pfeffer und edelsüßes Paprikapulver mischen
- Von den Hähnchen die Flügel abschneiden, beiseitelegen
- Hähnchen von innen salzen und pfeffern und mit der Brötchenmasse füllen
- Mit Küchengarn verschnüren, rundum mit dem gemixten Öl bestreichen und auf das Ofengitter legen
- Hähnchenflügel und 1 halbierte Zwiebel in die Saftpfanne/Backblech des Backofens geben, mit 500 Milliliter Wasser auffüllen und unter das Gitter ins untere Ofendrittel schieben
- Garzeit beträgt ca. 1 Std
- Restlichen Zwiebeln fein würfeln und mit 1 Esslöffel Butter in einem Topf glasig dünsten

- Mit Weißwein/Traubensaft ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen
- Sobald die Hähnchen fertig gegart sind, Fettpfanne aus dem Ofen nehmen
- Die Hähnchen über 1 Stück Alufolie im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen
- Aufgefangenen Bratensaft durch ein Sieb zum Weißwein gießen
- Schlagsahne zugießen und ca. 5 Minuten einkochen lassen
- Sud nach Bedarf mit Saucenbinder leicht binden
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer
- Hähnchen aus dem Ofen nehmen
- Mit der Geflügelschere die Hähnchen halbieren

Als Beilage passt Reis, Kroketten oder kleine Ofenkartoffeln. Für die Kids auch Pommes

Als Gemüse empfehlen wir Rosenkohl, Zuckerschoten



oder Lauch.

Für die Kids gerne auch Erbsen und Möhren