

Soutierstes Hähnchen nach Jägerart

Zutaten für vier Personen:

1 fleischiges Kikok-Hähnchen, das noch im Mist kratzen, in der Gegend herumflitzen und Regenwürmer picken durfte (so ungefähr)
6 vollreife Tomaten
3 Schalotten
300g Champignons
1 EL Mehl
200 ml Weißwein
1 Bouquet garni
6 Kartoffeln
1 Bund Estragon
3 Zweige Petersilie
Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen in acht Teile zerteilen oder von uns auf dem Wochenmarkt zerteilen lassen. Die Tomaten überbrühen, häuten und von den Samen befreien. Die Schalotten schälen und hacken. Die Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf in Olivenöl anbraten. Die Schalotten und Champignons zugeben und Farbe nehmen lassen. Das Mehl einstreuen, kurze Zeit mitrösten und mit dem Wein ablöschen. Das Tomatenfleisch, das Bouquet garni und die geschälten Kartoffeln zugeben, alles noch einmal würzen und zugedeckt 30 Minuten garen. Die Kräuter hacken, das Fleisch und das Gemüse damit bestreuen und servieren.

SPEZIALITÄTEN-METZGEREI



Blatzheim

WILD UND GEFLÜGEL