

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, den 15.11.2022

Hühnchen in Rahmsoße mit Reis

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Reis

250 g Langkornreis
etwas Salz

Für das Hühnchen

2 Hühnchen, à ca. 1,2 kg
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
etwas Pfeffer
etwas Salz
2 EL Olivenöl
2 EL Mehl
300 ml Weißwein, trocken,
alternativ Gemüsebrühe sowie Saft und 1 TL Schale von 1 Biozitrone
200 ml Geflügelbrühe (oder Wasser)
1 Lorbeerblatt
250 g Champignons weiß oder braun
2 Stiele Thymian
200 g Sahne
1 TL Ingwer, gemahlen
1 TL Speisestärke, nach Belieben



Zubereitung

1. **Den Reis** mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Reis in Salzwasser mit Piment nach Packungsanleitung ca. 15-20 Minuten garen.
2. Hühnchen jeweils in 8 Teile zerlegen: 2 Flügel, 2 Brüste, 2 Ober- und 2 Unterkeulen (Ober- und Unterkeulen beiseite legen und einfrieren oder z. B. für den Salat verwenden). Karkassen und Flügel mit einer Geflügelschere in kleinere Teile schneiden.
3. Die Schalotten abziehen. Knoblauch mit der breiten Seite eines großen Küchenmessers andrücken.
4. Hühnchenbrüste rundherum mit Pfeffer und Salz würzen. 1 EL Öl in den Bräter geben und die Brüste im heißen Bratfett zuerst auf der Hautseite dann auf der Fleischseite bei mittlerer bis starker Hitze rundherum goldgelb anbraten, herausheben und auf einem Teller beiseite stellen.
5. Die Karkassenteile und Flügel im heißen Bratfett bei starker Hitze scharf anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Wein und Brühe ablöschen. Lorbeer und etwas Salz zufügen und zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten kochen.
6. Hühnchenbrüste in die Brühe legen und weitere ca. 12 Minuten kochen.
7. Inzwischen die Champignons putzen und halbieren. Thymian abbrausen und grob zerzupfen
8. In einer großen Pfanne das übrige Öl erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze

anbraten. Pilze salzen. Brustfleisch aus der Brühe heben und in die Pfanne legen, Pfanne von der Kochstelle nehmen und beiseite stellen.

9. Thymian, Sahne und Ingwer zu den Karkassen geben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten einkochen lassen.

10. Die Soße erst durch ein Sieb in einen Topf gießen, dann zu den Pilzen in der Pfanne geben und erneut aufkochen lassen. Evtl. mit angerührter Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passen Reis und Salat.

11. Hühnchen mit Reis anrichten und servieren