

Hahn in Riesling

Für 4 Personen

ZUTATEN

- 1 Hahn (ca. 1,5 kg)
- 75 g Butter
- 25 g Schalotten
- 3 dl Riesling
- 150 g frische Champignons
- 2 dl Cognac
- 1 dl Doppelrahm
- 15 g Mehl (nach Wahl)
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Hahn in vier gleiche Teile zerschneiden.
2. 50 g Butter erhitzen, die mit Salz und Pfeffer gewürzten Teile des Hahns hineinlegen und 5 Minuten auf kleiner Flamme anbraten.
3. Die feingehackten Schalotten hinzufügen, kurz schwitzen lassen und mit Cognac flambieren.
4. Die frischen, gehackten Champignons hinzufügen und mit Riesling übergießen. Etwa 30 bis 40 Minuten bei kleiner Flamme garen lassen.
5. Die Teile herausnehmen und in einem Ton-Schmortopf anordnen. Die Brühe einkochen lassen, mit Rahm abbinden und über die Hähnchenviertel gießen.
6. Ist die Sauce nicht gebunden genug, etwas mit 15 g Mehl verarbeitete Butter hinzufügen. Gegebenenfalls abschmecken.

SERVIERVORSCHLAG

Sehr heiß mit Spätzle servieren.

Hinweis zur Pflege der Töpferware: Vor dem ersten Gebrauch die Töpferware 12 Stunden in Wasser tauchen lassen.