

Stubenküken mit Wurzelgemüse

Coquelet en cocotte



Zutaten für zwei Personen:

1 Stubenküken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL Olivenöl
1 Gemüsezwiebel
1 Scheibe Knollensellerie
2-3 Karotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
150 ml trockener Weißwein
75 ml kräftige Hühnerbrühe
1-2 Rosmarinzwige
150 g Champignons (optional)

1. Gemüsezwiebel schälen und in mundgerechte Stückchen schneiden.

Sellerie putzen und grob würfeln. Karotten schälen und in dickere Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und vierteln. Pilze putzen, halbieren oder vierteln, je nach Größe.

2. Stubenküken waschen, trocknen und kräftig mit Salz einreiben. In einem Schmortopf mit 1/2 EL Olivenöl bei milder Hitze auf allen Seiten anbraten. Herausnehmen und in Alufolie wickeln.

3. Das Gemüse im verbliebenen Bratfett anschwitzen, etwas später auch das Tomatenmark. Mit dem

Weißwein ablöschen, etwas einköcheln. Mit der Hühnerbrühe aufgießen.

4. Rosmarinzwige einlegen, das Stubenküken wieder zugeben und das Ganze bei geschlossenem Deckel und sehr milder Hitze etwa 75-90 Minuten schmoren. In den letzten 10-15 Minuten optional Pilze mitschmoren.

5. Zwischendurch mal nachsehen und bei Bedarf noch etwas Hühnerbrühe nachgießen. Nach Geschmack zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Wenn man das Stubenküken schon vor dem Anbraten teilt, kann man die Schmorzeit auf etwa 60 Minuten reduzieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch, ca. 600 kcal pro Portion

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023