

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: CHAMPIGNONS – GESCHMORTE ROTWEIN POULARDE AN CHAMPIGNONS

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

100 g Zwiebeln
0.69 l Rotwein Salz, weißer Pfeffer etwas Mehl
1.81 kg Poularde, küchenfertig
1 Kräutersträußchen
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
10 Pfefferkörner
100 g Speck
250 g Frühlingszwiebeln
2 Gewürznelken
2 TL Tomatenmark
1 Knoblauchzehe
100 g Stangensellerie
150 g Creme fraiche
0.75 l Wasser
2 EL Pflanzenöl
50 g Möhren
50 g Butter
200 g Champignons Petersilie

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Poularde waschen und trocken tupfen. Keulen ablösen und mit einer Geflügelschere Brüste mit den darunter liegenden Knochen herausschneiden. Flügel, Hals und Gerippe in kleine Stücke hacken. Keulen und Brüste in ein flaches Geschirr legen. Gewürfelte Zwiebeln, Stangensellerie und Möhren, Nelken, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, angedrückter Knoblauchzehe und Pfefferkörner darüber verteilen.

Mit so viel Rotwein übergießen, dass alles gerade bedeckt ist. Mit Folie verschlossen, zwei Tage im Kühlschrank marinieren lassen.

Schenkel und Brüste abtrocknen, salzen, pfeffern und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und darin die Einzelteile goldbraun braten, dabei die im Kühlschrank aufbewahrten zerhackten Knochenstücke mitbraten.

Schenkel und Brüste wieder herausnehmen. Das abgetropfte Gemüse aus der Marinade und Tomatenmark in eine Pfanne geben, mit 2 Tl. Mehl bestäuben und anbraten. Mit der getrennt aufgekochten Marinade ablöschen, Kräutersträußchen und Wasser zugeben und alles bei offenem Topf eine halbe Stunde kräftig durchkochen. Poulardenteile Hineingeben und eine halbe Stunde köcheln, bis das Fleisch weich ist.

Fleisch herausnehmen (nach Belieben die Haut entfernen) und die Knochen auslösen. Für die Sauce den Fond durch ein Sieb passieren, mit der Creme fraiche verrühren, salzen, pfeffern. Für die Gemüse-Garnitur gewürfelten Speck anschwitzen, geputzte Frühlingszwiebeln und Champignons darin anbräunen

Fleisch noch einmal in der Sauce erhitzen, das gebratene Gemüse und die gehackte Petersilie unterheben.