

Poulet de Bresse à la crème (nach George Blanc)

Poulet de Bresse à la crème (nach George Blanc)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [20.6.2018](#)

Creation:[Christian Schär](#)

Zutaten für 4 Personen:

1 Bresshuhn
100 gr. Butter
24 weisse kleine Champignons
2 grosse Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
2 Bouquet garni
200 ml Weisswein
1 l Crème fraîche
wenig Mehl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Huhn in Portionsstücke zerlegen, salzen und pfeffern. Die Zwiebel vierteln und die Champignons halbieren

Die Hühnerteile in einem großen Schmortopf in Butter goldbraun anbraten, dazu dann die Zwiebel, die Champignons und das Bouquet garni geben.

Die Knoblauchzehen ungespalten etwas zerdrücken (ail en chemise) und ebenfalls dazu geben. Etwas Mehl dazu, damit die Sauce bindet.
Mit Weißwein ablöschen und den Wein einkochen lassen, bis er fast völlig verdampft ist.

Die Sauce mit der Crème fraîche aufgießen und alles ca. 30 Minuten zugedeckt schmoren.

Anschließend das Bouquet garni und den Knoblauch aus dem Topf nehmen und die Sauce mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Baguette. Hinweis: Wer gerne Sauce mag, kann die Mengen entsprechend variieren. Nur weniger darf es nicht sein.

Verfolgt doch noch diesen Link – vielleicht auch in Vorfreude auf
unsere Burgundreise? (<https://www.youtube.com/watch?v=NqmzB66Eda0&feature=youtu.be>)