

Huhn mit Champignons

Zutaten für vier Portionen:

- 1 Huhn (1 bis 1,2 Kg)
- 150 g Champignons (frisch)
- Butterschmalz
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 200 ml Kalbsfond (ersatzweise Fleischbrühe)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 gestrichener EL Mehl
- Salz
- Pfeffer (schwarz)
- glatte Petersilie

Huhn zerlegen, salzen und pfeffern. Teile mit etwas Butterschmalz in einer tiefen Pfanne oder in einem Topf rundum bei mittlerer Hitze gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmhalten.

Weiteres Butterschmalz in die Pfanne geben, Hitze erhöhen und darin die geputzten und in dünne Scheiben geschnittenen Champignons anbraten. Mit Mehl bestäuben, salzen und pfeffern. Das Mehl hellbraun angehen lassen. Weißwein zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann Kalbsfond zugeben und Tomatenmark einrühren.

Herd auf mittlere Hitze reduzieren, Hühnerteile einlegen und bei geschlossenem Deckel 20 bis 30 Minuten leise köcheln lassen. Vor dem Servieren mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

Als Beilage passen Baguette oder Reis.