

Poulet an Rieslingsauce

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.
Schmoren: ca. 45 Min.

Coq au riesling

- | | |
|--|---|
| ca. 1 kg Poulet , z. B. Poule de Bresse | vom Metzger in 10 Stücke teilen lassen |
| wenig Mehl | zum Bestäuben |
| Bratbutter zum Anbraten | im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben und ca. 6 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren |
| 1 ½ Teelöffel Salz | würzen, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben |
| wenig weisser Pfeffer | |
| 2 Schalotten , fein gehackt | |
| 1 Stück dünn abgeschälte Schale einer unbehandelten Zitrone | andämpfen |
| ½ dl Cognac | begeben |
| 3 dl Weisswein , z. B. Riesling x Sylvaner | dazugiessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen |
| 1 dl Fertig-Geflügelfond | dazugiessen, aufkochen, Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. schmoren. Zitronenschale entfernen |
| 300 g weisse Traubenbeeren , z. B. Riesling, halbiert, entkernt | begeben, nur noch warm werden lassen |
| nach Belieben ingelegte Weinblätter aus dem Glas, abgetropft | |
| Salzwasser , siedend | Weinblätter voneinander lösen, ca. 20 Min. in kaltes Wasser legen, dieses ca. 2-mal wechseln. Kurz blanchieren, abtropfen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Poulet darauf anrichten, wenig Sauce darüber giessen, Rest separat dazu servieren |
- Dazu passt:** Trockenreis.

