

Huhn mit Karotten (Poulet aux carottes)

158

Typ: Fleisch

Quelle: La biere ... (s. 96)

**

Bemerkungen: Obwohl nichts angebraten wird, schmeckt das Essen sehr köstlich, aufgewärmt fast besser als bei ersten Mal.

Zutaten: 4 convives

1,5 dl de biere ambree
1 poulet de ferne
500 g de carottes
4 echalotes
2 cuilleres à cafe de poivre rose
1 bouquet d'estragon
sel, poivre, herbes de Provence

Rezept:

Decouper le poulet, enlever la peau.
Eplucher et emincer les echalotes. Eplucher les carottes, les couper en fines rondelles.
Dans une cocotte, verser les echalotes, déposer le poulet, ajouter estragon effeuille, poivre rose et herbes de Provence. Couvrir le poulet avec les carottes. Saler.
Mouiller avec la biere.
Cuire à feu doux pendant une heure.
Servir avec des pommes de terre persillees.
Recette parfumee et relevee, delicieuse en toute saison.