
Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen:

Zutaten: Zutaten für 4 Portionen

1 Poularde (1,3 kg),
1 Bund Suppengrün,
2 Zwiebeln,
2 Lorbeerblätter,
1/2 Teel. weiße Pfefferkörner,
1/2 Teel. Senfkörner,
1 Teel. Salz,
1/4 l trockener Weißwein
oder Brühe mit etwas Zitronensaft,
je 200 g blaue und grüne Weintrauben,
250 g Schalotten,
60 g Butter oder Margarine,
40 g Mehl,
1/2 Becher Schlagsahne (100g),
1 Döschen gemahlener Safran,
frisch gemahlener Pfeffer,
Korianderblätter (oder glatte Petersilie) zum Bestreuen

Rezept:

Die Poularde gründlich abspülen. Das Suppengrün putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen und halbieren. Poularde, Suppengrün, Zwiebeln, Gewürze, Wein und eineinhalb Liter Wasser aufkochen. Bei kleiner Hitze eine Stunde kochen lassen.

Inzwischen blaue und grüne Trauben abziehen, halbieren und entkernen. Die Schalotten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen und abgießen. Schalotten abziehen. 20 Gramm Fett in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin zugedeckt zehn Minuten bei kleiner Hitze dünsten.

Die Poularde aus der Brühe nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Sud durch ein Sieb gießen. Das Fleisch von Haut und Knochen lösen und in Stücke schneiden.

Restliches Fett in einem Topf erhitzen. Das Mehl darin andünsten. Nach und nach einen halben Liter der Hühnerbrühe und die Sahne unter Rühren dazugießen. Soße mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. Schalotten, Geflügelfleisch und Trauben in die Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Korianderblättchen bzw. Petersilie darüberstreuen.

Tipp

Dazu: Wildreis-Mischung