

---

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 20/90

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Verdampfen de Weins am Anfang ist überflüssig.  
Mar 20: Angebratene Champignons mit dem Huhn und dem Gemüse in die große Pfanne geben und bei geschlossenem Deckel im Backofen bei 140°C 1 h gegart.

**Zutaten:** 4 Portionen

2 kleine Hähnchen (à etwa 800 g),  
250 g Schalotten,  
250 g Möhren,  
250 g kleine rosa Champignons,  
75 g Frühstücksspeck (Bacon),  
1/2 L Rotwein (Burgunder),  
frisch gemahlener Pfeffer,  
Salz,  
Mehl,  
2 EL Butterschmalz,  
1 Zweig Thymian,  
1 Lorbeerblatt,  
1 Gläschen Weinbrand,  
1 Bund glatte Petersilie.

**Rezept:** Die Hähnchen in Portionsstücke zerlegen und dabei die Haut entfernen. Anschließend kalt abspülen und trockentupfen. Die Schalotten abziehen, Möhren schälen und würfeln. Champignons putzen. Den Speck in feine Streifen schneiden. Wein in einem offenen Topf bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen. Die Hähnchenstücke mit Pfeffer und Salz würzen und hauchdünn mit Mehl bestäuben.

Im Schmortopf in einem Eßlöffel heißem Butterschmalz rundherum anbraten. Herausnehmen. Speck, Schalotten und Möhren unter Wenden bei kleiner Hitze anbraten. Die Geflügelstücke wieder in den Topf geben, Thymianblättchen und Lorbeer dazugeben. Den eingekochten Wein und den Weinbrand zugießen. Den Topf schließen und alles bei kleiner Hitze etwa 45 Minuten schmoren. Champignons in restlichem Butterschmalz anbraten. Zum Hähnchen geben und mit Petersilie bestreut servieren (pro Portion ca. 780 Kalorien).

Fertig in 1 Stunde 30 Minuten. Dazu: Baguette