

GENIESSEN WIE BRUNO IN FRANKREICH



Diogenes

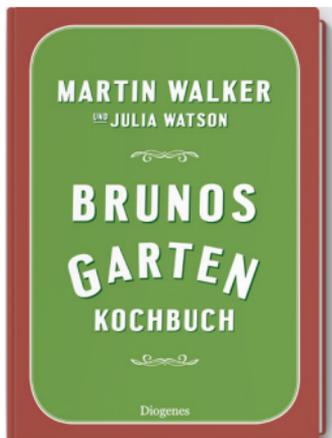
RAISINS RÔTIS AVEC POULET BRAISÉ AU VIN

In Wein geschmortes Huhn mit gebackenen Trauben

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Zwiebeln, geschält und gehackt
- 600 g Kartoffeln, geschält
- 2 große Fenchelknollen
- 1,5 kg Freilandhuhn, zerlegt in 8 Stücke
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- ½ Bund Rosmarin, gehackt
- 300 ml Weißwein
- 200 ml Hühnerbrühe
- 1 Knoblauchknolle, halbiert
- 1 Zitrone in Scheiben geschnitten
- 2 Handvoll rote Traubenbeeren
- einige Blätter glatte Petersilie, gehackt

Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Kartoffeln grob schneiden. Fenchelknollen putzen und in 6 Stücke schneiden. Hühnerfleisch würzen. Öl in einem Schmortopf auf mittlerer Flamme erhitzen. Fleisch nach und nach anbraten und auf einem Teller beiseitestellen. Zwiebeln und Fenchel leicht anbraten, bis sie weich, aber nicht gefärbt sind. Das Fleisch in den Topf zurückgeben, Rosmarin hinzufügen und auf mittlerer Stufe anbräunen lassen. Wein dazugeben und zum Kochen bringen, dann die Hitze verringern und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Brühe und Kartoffeln hinzufügen. Knoblauchhälften zwischen die Hühnerstücke legen und das Ganze wieder vorsichtig zum Kochen bringen. Alles auf ein Backblech geben, Zitronenscheiben dazwischen legen, ca. 30 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Traubenbeeren in der Backform mit etwas Öl beträufeln und im Ofen mitbacken. Die Beeren zum Fleisch geben. Petersilienblätter über das Gericht streuen und servieren.



Rezept aus:

Brunos Gartenkochbuch
von Martin Walker und
Julia Watson

Mit Fotos von Klaus Einwanger

ca. 352 Seiten, Leinen
ca. € 34.- / sFr 45.-*/ € (A) 35.-
erscheint am 25. 9.2019

Trailer und mehr unter:
diogenes.ch/bruno

Diogenes