©tinakocht.de

Rieslinghuhn mit Steinpilzknödel

- **1 Huhn/Poulard ca. 1,4 kg**
- **400g Champignons**
- **5 Schalotten**
- **3 Knoblauchzehen**
- **1 Teelöffel Zucker**
- **2 Thymianzweige**
- **100g Butter**
- **Esslöffel Erdnuss- oder Rapsöl**
- **1 Esslöffel Mehl**
- **1 Flasche (0,7l) guten Riesling**
- **250g Creme Fraiche**
- **Salz und frisch gemahlenen Pfeffer**

Das Huhn in 8 Stücke teilen. Champignons putzen und vierteln.
Schalotten und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Die Thymianzweige waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

In einer Pfanne etwas Butter und das Öl erhitzen und die Hühnerteile rundherum scharf anbraten. Die Hühnerteile auf einen Teller kurz beiseitestellen.
In derselben Pfanne die Champignons ebenfalls scharf anbraten, wirklich nur ganz kurz, da die Pilze auf keinen Fall Wasser auslassen sollen.

In einem Schmortopf etwas Butter, die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen, den Zucker dazu und die Hühnerteile hineinlegen. Mit Mehl bestäuben und alles eine schöne Farbe annehmen lassen.

Den Riesling Wein angießen, salzen, pfeffern und die Thymianblättchen dazugeben. Mit Deckel ca. 45 Minuten schmoren lassen, dann die Champignons dazugeben.

Nach weiteren 15 Minuten die Hühnerteile herausnehmen, die Creme Fraiche hineinrühren und nochmals abschmecken und aufkochen lassen. Falls es etwas zu süßlich schmeckt, frisch gepresste Zitronensaft hineingeben. Sollte die Soße zu säuerlich schmecken, mit etwas Zucker nachbessern.

Die Hitze wieder etwas reduzieren und die Hühnerteile wieder hineingeben und bei leichter Hitze weitere 20-30 Minuten schmoren lassen.

Die Steinpilzknödel bestehen aus dem Grundrezept für Semmelknödel, welches auf tinakocht.de hier zu finden ist. Verfeinert wird der Knödelteig jedoch noch mit ca. 80g getrockneten, in Wasser eingeweichten und klein geschnittenen Steinpilzen.

Ebenso passen selbst gemachte Schwäbische Spätzle dazu, zu finden ebenso auf tinakocht.de und zwar hier.

Dazu empfehle ich einen frischen Blattsalat. Guten Appetit!