Huhn aus den Alpen (von Tina)

ZUTATEN

1 Huhn (in zwei Teile zerlegt)

2-3 Schalotten (kleine Zwiebeln)

¼ l Weißwein

200 g Champignons

1 Eigelb

1/8 l Schlagobers

Petersilie, Fett, Butter

ZUBEREITUNG

Schalotten hacken.

Huhn in Fett anbraten, gehackte Schalotten dazugeben und mitbraten; Fett abgießen.

Mit Weißwein aufgießen, salzen, pfeffern und weichdünsten (eventuell etwas Wasser nachfüllen).

Inzwischen Champignons putzen, waschen, die größeren halbieren und in etwas Butter andünsten würzen und dünsten, bis das Wasser verkocht ist. Dann zu den Hühnerteilen geben.

Nach Ende der Garzeit alles auf Anrichteplatte legen.

Den restlichen Saft mit 1/8 l Schlagobers, das mit 1 Eigelb verrührt wurde, binden, aufkochen lassen und über die Hühnerteile geben. Mit Petersilie bestreut servieren.

© 3-HuhnausdenAlpen.docx