



Hähnchen mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Personen:

Gemüse

4 Möhren

2 Stangen Porre

$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie

Pfeffer & Salz

Butter

Das Gemüse Verputzen, waschen und in 10 cm große Stücke schneiden, in einem Topf schichten und mit etwas Pfeffer und Salz würzen, mit wenig Wasser bedecken und einen Eßlöffel Butter dazugeben.

Dann das Gemüse kochen, aber bißfest vom Herd nehmen!

Geflügel

1 großes frisches Brathähnchen

etwas Butter

3 Eßl. Ketschup

Hähnchengewürzmischung

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

Das Hähnchen von innen und außen waschen und abtropfen lassen.

1 Eßl. Butter, 1 Eßl. Hähnchengewürz und 3 Eßl. Ketschup mit Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf erwärmen und verrühren.

Das Hähnchen von innen und außen mit der Würzsoße einstreichen und mit einer grob geschnittenen Zwiebel und der gewaschenen Petersilie den Bauch füllen und das gewürzte und gefüllte Hähnchen sorgfältig in dicke Alufolie einwickeln, damit die Soße nicht auslaufen kann.

Das Hähnchen wird nun auf einem Blech bei 200 Grad Celsius im Ofen ungefähr 70-80 Minuten gegart.

Soße

$\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne

10 Gr. getrocknete Steinpilze

1 Eßl. Mehl

Die Steinpilze werden in einem Sieb abgespült und in drei Tasse Wasser weich gekocht.

Den Pilzsud in den Topf in den Topf mit den Resten der Würzsoße gießen, die Pilze aber für später zur Seite stellen.

In den Soßentopf auch die Hälfte des Gemüsewasser geben und wenn das Hähnchen gar ist, vorsichtig das Paket öffnen und den Hähnchensaft mit in den Soßentopf geben.

Das Hähnchen tranchieren und zum Bräunen mit der Haut nach oben gut 15 Minuten bei 200 Grad Celsius in den Ofen schieben. Das Gemüse mit einigen Butterflocken im Ofen miterwärmen.

In der Zwischenzeit die Soße nochmals aufkochen lassen und die Sahe mit dem Mehl verrührt dazugeben und bis zum Andicken köcheln lassen und abschmecken.

Nun die Steinpilze hinzugeben.

Dazu frisches Baguette oder Brötchen reichen.

Das Rezept stammt von Karin Jürgens.