

Henderl mit Rotwein

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 20 min.

Garzeit: 50 min.

Gesamtzeit: 1 h 10 min.

Zutaten

- * 1 mittelgroßes Henderl achteln
- * Salz
- * Pfeffer
- * 5 dag Fett
- * 15 dag Hamburgerspeck
- * 20 dag Champignons
- * 2 gr. Zwiebel
- * 1 TL Tomatenmark
- * 1 TL Mehl
- * ½ Tasse Hühnersuppe
- * 1/4 l Burgunder Rotwein
- * Lorbeer
- * Knoblauch
- * Pfefferkörner
- * Petersilie

Zubereitung

Hühnerstückchen salzen, pfeffern und in heißem Fett rundherum anbraten – herausnehmen und in einen Topf geben.

Speckwürfel glasig rösten – feingeschnittene Zwiebel und geviertelte Champignons dazugeben und bräunen, mit etwas Hühnersuppe aufgießen, würzen – einige Minuten kochen lassen.

Hühnerstücke dazugeben und gar dünsten. Mit etwas Mehl stauben und zum Schluss den Rotwein dazugeben. Mit Petersilie bestreut servieren.