

Poulet au cidre

Fleisch:

- 1 Poulet (ca. 1 kg), vom Metzger in 8 Teile zerlegt
- 1½ EL Mehl
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum Anbraten
- 2 Schalotten, in Vierteln
- 200 g Champignons, in Vierteln
- 2 dl Möhl-Saft (klarer Apfelwein)
- 1 dl Hühnerbouillon

Sauce:

- 180 g Crème fraîche
- 2 Esslöffel Calvados
- Salz, nach Bedarf
- wenig Pfeffer aus der Mühle

Fleisch: Die Haut der Pouletteile entfernen. Mehl in einen tiefen Teller geben, würzen. Olivenöl im Brattopf heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Pouletteile portionenweise im gewürzten Mehl wenden, ca. 6 Min. anbraten, herausnehmen. Restliches Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Öl begeben, Schalotten in derselben Pfanne andämpfen, Champignons begeben, kurz mitdämpfen. Möhl-Saft und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, Pouletteile wieder begeben, mischen. Zugedeckt ca. 45 Min. schmoren.

Sauce: Poulet, Schalotten und Champignons herausnehmen. Crème fraîche unter Rühren begeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, bis die Sauce sämig wird. Calvados begeben, würzen. Poulet, Schalotten und Champignons wieder begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen.