

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 Tobijässler
- 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. Tobijässler 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.