



## Pouletschenkel an Sauterens-Rahmsauce mit Judasohren

Das Rezept ist an den klassischen Coq au vin angelehnt. Nur wird das angebratene Huhn im edlen und kräftigen Dessertwein Sauternes und etwas Sauerrahm geschmort. Ergänzt wird die Sauce mit Judasohren, ein Pilz, zwar ohne sehr viel Eigengeschmack, erinnert er aber mit seinen feinen edrig-holzigen Geschmacksnoten durchaus an Morcheln. Der feinblättrige Pilz quillt beim Wässern ganz gehörig auf: Mehr als das Dreifache liegt da durchaus drin. Beim Kochen behält er seine feine, fast seidige Konsistenz und trotz seiner kräftig dunklen Farbe, färbt er beim Kochen nicht ab.

Ich habe einen ausgebeinteten Pouletschenkel verwendet, bei dem flachen Stück lässt sich vor allem die Hautseite sehr schön und knusprig anbraten. Aber natürlich können auch andere Stücke von Huhn verwendet werden.

### Zutaten

- 1 Pouletschenkel ausgebeint, ca. 180g
- 6g Judasohren getrocknet
- 1/2 kleine Zwiebel
- 1dl Sauternes
- 1dl Wasser
- 50g Sauerrrahm
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer, Paprika süß
- 1/3Tl Maizena
- Bratbutter

### Zubereitung

Judasohren 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.

Judasohren in kleine Stücke schneiden, Zwiebel längs zur Schale in feine Streifen

schneiden.

Pouletschenkel beidseitig salzen und pfeffern und mit Paprika bestreuen.

Pouletschenkel zuerst auf der Hautseite in Bratbutter scharf anbraten (ca. 2 Minuten), wenden und nochmals 1 Minute braten. Pouletschenkel aus der Pfanne nehmen, Temperatur zurückstellen, die Pfanne ausreiben um Bratreste zu entfernen.

Pfanne auf die Herdplatte zurückstellen, Zwiebel und Judasohren mit ganz wenig Bratbutter ca. 2-3 Minuten dünsten. Sauternes und Wasser dazugießen und etwas einkochen lassen. Sauerrahm zugeben und gut verrühren, mit Zucker, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Pouletbein in die Sauce legen und 25 Minuten leicht köchelnd mitschmoren. Kurz vor Schluss, Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die Sauce einrühren, nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen.











