



Huhn mit Pancetta - vom Suppenhuhn

Man könnte dieses Gericht auch mit Pouletbrüstchen zubereiten, diese liessen sich auch schön regelmässig schneiden, doch mit dem viel geschmackvolleren Fleisch vom Suppenhuhn wird es erst so richtig gut. Natürlich ist das viel aufwändiger, ein Suppenhuhn muss gut 3 Stunden geschmort werden, dafür erhält man auch eine kräftige Brühe als Grundlage für die rahmige Sauce mit Pancetta und Erbsen (Rezept Suppenhuhn). Die Zubereitung des Ragouts ist dafür einfach und schnell. Als Beilage passen schmale Nudeln (Fedelini), mit Paprika gewürzt, ausgezeichnet.

<i>Ein Suppenhuhn wiegt ca. 1kg, es ist weniger fleischig als ein Poulet, so reicht das Fleisch für ca. 2 Portionen.</i>

Zutaten (pro Portion)

140g	Suppenhuhn
50g	Pancetta
30g	Zwiebel
2El	Erbsen (TK)
1dl	Hühnerbrühe
6cl	Vollrahm
	Pfeffer
	Rapsöl

Zubereitung

Suppenhuhn zu 2-3cm grossen Stücken schneiden. Pancetta zu schmalen Streifen schneiden. Zwiebel hacken.

Zwiebel und Pancetta in wenig Öl glasig dünsten, Hühnerfleisch zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Hühnerbrühe und Erbsen zugeben und 10 Minuten leicht köcheln

lassen.

Vollrahm einrühren, etwas einkochen lassen und mit Pfeffer abschmecken.



