Schilcher-Hendl mit Perlzwieberln

Huhn und Wein sind in vielen Küchen der Welt zu echten Klassikern vereint. Hier ein Schmorgericht, das sich sehr leicht zubereiten lässt und es auch weniger geübten Köchen leicht macht, ein festliches Feuerwerk der Aromen zu servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenkeulen
- 1 – 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 120 g Knollensellerie
- 2 EL Öl
- 1 TL Puderzucker
- 1/2 TL Tomatenmark
- 1 Stamperl Cognac
- 300 ml Schilcherwein
- 500 ml Hühnerbrühe
- 1/2 TlL Piment
- 1 TL Pfefferkörner
- Lorbeerblatt
- 1/2 TL Thymian
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Streifen Zitronenschale
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL kalte Butter + 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 150 g Perlzwiebeln
- 6 Scheiben durchwachsener Speck

Zubereitung

- Die Hähnchenkeulen häuten, am Gelenk teilen, waschen und trocken tupfen.
- Karotte, Sellerie und Zwiebeln schälen und grob würfeln.
- Öl in breitem Topf erhitzen und die Hähnchenteile rundum kräftig anbraten (mittlere Hitze), beiseitestellen.
- Puderzucker in den Topf geben und hell karamellisieren lassen, Gemüsewürfel und Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten, dann mit Cognac ablöschen und fast ganz einkochen lassen.
- Nach und nach den Schilcherwein zugeben und jeweils einköcheln lassen.
- Nun die Hähnchenteile einlegen, Gewürze und Kräuter zugeben, Hühnerbrühe bis auf einen kleinen Rest (brauchen wir für die Perlzwiebeln) angießen, bei leicht geöffnetem Deckel knapp unter Siedepunkt 30 bis 40 Minuten schmoren.
- Derweil die Perlzwiebeln schälen, in Butter glasig dünsten, Hühnerbrühe zugeben, zugedeckt etwa 10 Minuten weich dünsten, sodass die Brühe dabei weitgehend verdampft.
- Die Hähnchenteile aus der Soße nehmen und zugedeckt beiseitestellen, die Soße absieben und leicht einkochen lassen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser anrühren, in die kochende Soße einrühren und 2 Minuten köcheln lassen.
- Die kalte Butter einrühren oder hineinmixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Hähnchenteile und Perlzwiebeln hinzufügen.
- Speckscheiben in einer Pfanne vorsichtig kross braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und das Schmorgericht damit garnieren.

Lesen Sie bitte weiter auf Seite 2

Tipps

- Dazu trinkt man selbstverständlich einen Schilcher! Schilcher ist ein Roséwein so rot wie ein Rubin. Schon seit 400 v. Chr. wurde aus der Wildbacherrebe Wein gewonnen. Deshalb gehört der Schilcher-Wein zu den ältesten Weinen Mitteleuropas. Der Schilcher ist seit 1976 in der Weinbauregion Steiermark ein gesetzlich geschützter Begriff für den Roséwein aus der blauen Wildbacherrebe. Nur Weine, die zu 100 % aus der blauen Wildbachertraube gekeltert werden und deren Reben ausschließlich in der Steiermark heranreifen, dürfen den Namen „Schilcher" tragen.
- Als Beilage eignen sich Erdäpfelpüree, Reis oder Sterz (Polenta).
- Ich serviere zu aromatischen Schmorgerichten ungern noch ein eigenes Gemüse. Lieber einen knackigen Salat im Voraus!
- Im Herbst gebe ich gerne am Schluss noch ein paar gehäutete, entkernte, frische Trauben in die Soße.

Guten Appetit!