

Soßen Rezepte

Hähnchen auf Lauchsahne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, Hähnchen, Lauch, Sauce

1	Poularde (1,2 kg)	750 g	Lauch
	Salz	1/8 Liter	Weißwein
	Paprika, edelsüss	150 g	Crème fraîche
2	Essl. Butter		

Poularde vierteln, waschen, mit Salz und Paprika einreiben. Das Fett zerlassen, Poulardenteile mit einem Teil des Fetts einpinseln.

Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. In dem Fett andünsten, mit dem Wein ablöschen, in eine Gratinform füllen, Poulardenteile drauflegen.

Im Backofen bei 200 °C 40 Minuten backen.

Poularde anrichten, Lauch mit dem Schneidstab pürieren, mit Crème fraîche verrühren und abschmecken.