

Hähnchen à la Björn

Für 4 Personen:

1 Hähnchen	12 Zwiebel	12 Sellerie
12 Lauch	1 Biozitrone	500 ml Hühnerfond
250 ml Weißwein	250 ml Sahne	Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker	Knoblauchzehe	250 g Brombeeren

Das Huhn zerlegen und die Keulen und Flügel in einem großen Topf in Olivenöl anschwitzen bis sie schön angebraten sind.

In der Zwischenzeit das Suppengemüse und die Zitrone kleinschneiden.

Wenn die Hühnerteile schön braun sind, in den Topf dazugeben. Den Fond, Weißwein und die Gewürze in Topf geben. Das Ganze für ca. eine Stunde köcheln lassen.

Den Sud durch ein Sieb drücken, die Brombeeren dazugeben und mit dem Stabmixer mixen. Erneut durch ein Sieb in eine Pfanne sieben und erneut einkochen lassen (auf ca. 2/3 der Ursprungsmenge), Sahne mit dem Schneebesen einrühren. Das Fleisch von den Schlegeln pulen und in die Soße geben.

Die Hühnerbrüste salzen, pfeffern und mit Zucker einreiben. Für ein paar Minuten auf den Grill legen und bei ca. 180 Grad für 8-10 Minuten grillen.

Die Soße auf den Teller geben, die geschnittene Hühnerbrust darauf legen, mit Petersilie dekorieren.

Björn Freitag am 25. Oktober 2021