

# Rotwein-Hähnchen mit Pilzen und Spätzle

Für 4 Personen

## Hähnchen:

4 Hähnchenbrüste	500 ml Rotwein	2 Karotten
2 Petersilienwurzeln	1 Zwiebel	0.5 Stange Porree
3 Zweige Rosmarin	2 Zehen Knoblauch	500 ml Geflügelfond
1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer	

## Spätzle:

250 g Mehl	3 Eier	100 ml Wasser
1 EL Butter	Petersilie	Salz, Muskat

## Pilze:

400 g Pilze	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------	-------------	---------------

## Hähnchen:

Das Gemüse schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Knoblauch und Rosmarin hinzufügen und alles mit Rotwein auffüllen. Die Hähnchenbrüste leicht salzen und ebenfalls dazugeben. Das Ganze im Kühlschrank für einige Stunden marinieren. Danach das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. In etwas Olivenöl anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Das abgetropfte Gemüse in die Pfanne geben, anschwitzen, 1 Löffel Tomatenmark dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Einkochen lassen, mit dem Geflügelfond auffüllen und nochmals einkochen.

In der Zwischenzeit das Fleisch im Ofen bei 160 Grad 7-10 Minuten garen. Vor dem Anrichten die Hähnchenbrüste noch einmal kurz in den reduzierten Fond geben.

## Spätzle:

Die Eier mit dem Wasser verquirlen und mit Salz und Muskat würzen. Das Mehl sieben und dazufügen. Den Teig vermengen und entweder per Hand oder in einer Küchenmaschine aufschlagen. In der Zwischenzeit gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig mit einer Reibe oder einer Presse in das leicht sprudelnde Wasser geben. Die Spätzle aufsteigen und danach kurz ziehen lassen. Aus dem Topf nehmen und in einem Sieb abtropfen. Danach in etwas Butter kurz anbraten und bei Bedarf nachwürzen. Mit etwas frischer Petersilie durchschwenken.

## Pilze:

Die Pilze säubern und klein schneiden. In eine heiße Pfanne geben und danach die Butter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anrichten:

Spätzle und Rotwein-Huhn mittig auf Teller platzieren. Die Pilze obenauf legen und alles mit frischen Kräutern garnieren.

Tarik Rose am 18. November 2019