



REUTHER BIER G.G.A. Weißbier-Frikassee



ZUTATEN ZUM SCHMOREN:

1 Huhn, küchenfertig
30 g Mehl
30 g Butter
140 g Zwiebeln, gewürfelt
120 ml Reuther Bier g. g. A. (Weißbier)
400 ml Geflügelfond

ZUTATEN ZUM FERTIGSTELLEN:

120 ml Sahne
80 g Erbsen
40 g Mais
80 g Karotten, gekocht, gewürfelt
80 g Stangensellerie, gekocht, gewürfelt
1 EL Majoran, gehackt
Abrieb von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG:

Das Huhn in 8 Stücke zerteilen, würzen und mehlieren.

Die Butter in einer Raine erhitzen. Die Hähnchenstücke mit der Zwiebel andünsten, bis sich ein sirupartiger Saft gebildet hat. Mit dem Weißbier ablöschen und Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Reste des Mehls einsieben und klümpchenfrei verrühren.

Mit dem Geflügelfond aufgießen.

Zugedeckt bei 120 °C für 1 ¼ Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Nach 25–30 Minuten die Brustteile herausnehmen und den Rest weiter schmoren, bis die Keulen schön weich sind (nochmals 30–45 Minuten).

Fleischteile ausstechen und etwas auskühlen lassen, den Fond durch ein feines Sieb passieren und wieder in die Raine geben. Die Sahne dazugießen und aufkochen, anschließend bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Die Haut von den Hähnchenteilen abziehen und das Fleisch in kleine Stücke zupfen. Das vorbereitete Gemüse und das Fleisch in die Soße geben und mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck