

Rezeptkarte

deliVino

Coque au Cidre

deliVino / Melchnaustasse 5 / 4934 Madiswil / 062 530 42 10 / www.delivino.ch / genuss@delivino.ch

Offen: Dienstag bis Freitag von 16.00 - 18.00 Uhr und jeden ersten Samstag im Monat von 9.00 - 13.00 Uhr

Zutaten

1 zerteiltes Poulet
Salz
Pfeffer aus der Mühle
6 Schalotten
80g Speckwürfeli
1 EL Zucker
6dl Cidre Pommebastisch
2 Lorbeerblätter
1 TL Salbei gehackt
1 TL Thymian
3 Äpfel
60g kalte Butter

Cidre Pommebastisch

Zubereitung

Poulet-Teile waschen, gut trockentupfen und von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Schalotten schälen und vierteln.

Poulet-Teile mit Bratbutter in einem Bräter rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Speckwürfeli anbraten, dann die Schalotten zugeben und mit dem Zucker leicht karamelisieren lassen. Den Cidre dazugiessen, umrühren, Poulet-Teile und Gewürze begeben und bei geschlossenem Deckel ca. 40 Min. auf kleiner Stufe schmoren lassen.

Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dicke Spalten schneiden. Nach 40 Min. zum Poulet geben und zugedeckt weitere 20 Min. schmoren lassen. Dabei gelegentlich behutsam umrühren.

Poulet-Teile herausnehmen, warmstellen. Lorbeerblätter herausnehmen. Saucenfond um einen Drittel einreduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter in Stückchen unterrühren, bis die Sauce schön bindet. Poulet wieder begeben, umrühren, mit Fond anrichten.

Und dann: Geniessen! Am besten mit einer kühlen Flasche Cidre.