

«Huhn Pastorale»

Ein Rezept von Ivo Adam für SRF Kultur – inspiriert von Ludwig van Beethoven.



- 400g Sauerkraut, abgetropft
- 200g Champignons, geviertelt
- 600g Poulet, geschnetzelt
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 1dl Weisswein
- 2dl Saucenhalbrahm
- Salz, Pfeffer
- 2 TL Senf

- *Das Pouletfleisch scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und abschmecken.*
- *Grob gehackte Zwiebeln, Knoblauch und Champignons im Fond rund 5 Minuten dünsten. Danach mit Mehl bestreuen und schliesslich mit dem Wein ablöschen.*
- *Nun langsam aufkochen lassen, immer rührend. Den Saucenrahm und Senf beigeben und 5 Minuten bei kleiner Hitze eindicken lassen.*
- *Eine Gratinform ausbuttern. Das Sauerkraut in die Form geben und das Fleisch darüber verteilen. Die Sauce nochmals abschmecken und darüber geben. Mit einigen Butterstücken belegen und rund 30 Minuten bei 180 Grad gratinieren. Die Oberfläche sollte nur wenig Farbe annehmen – als Schutz kann man, wenn nötig, die Form mit Alufolie bedecken.*