

Hähnchen in Fenchel – Rotweinsoße

Geflügel

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Hähnchen oder Hähnchenteile	g	1000	1500
Butterschmalz	g	20	30
Zwiebeln, mittelgroß	St.	2	3
Lorbeerblätter	St.	2	3
Fenchelknollen	g	500	750
Sahne	ml	100	150
Rotwein	ml	125	200
Soßenbinder, braun oder weiß	EL	2	3
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. Hähnchen waschen, abtrocknen und in 8 bzw. 12 Teile schneiden. Mit Pfeffer einreiben.
2. Zwiebel achteln.
3. Fenchel waschen und in sehr feine Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Hähnchenteile in Butterschmalz gut anbraten. Salzen und alles zusammen mit Zwiebel und Lorbeerblatt kurz dünsten.
2. Rotwein angießen und 30 Minuten schmoren.
3. Fenchel zufügen und weitere 15 Minuten schmoren
4. Hähnchenteile herausnehmen, warm halten.
5. Sahne angießen, aufkochen und nach Bedarf Soßenbinder zugeben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Rosmarin-Kartoffeln