



Hähnchenflügel mit Graupen

Man nehme für 2 Portionen:

4 oder 6 Hähnchenflügel
2-3 daumendicke Lauchstangen
2 Portobello-Pilze [weiße Riesenchampignons]
2 Knoblauchzehen
120 g Graupen
800 ml Hühnerbrühe
3 EL Olivenöl
30g Butter
1 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Estragon
Salz
Pfeffer
Paprika edelsüß

- Hähnchenflügel salzen und pfeffern und mit wenig Paprikapulver bestreuen
- Lauch putzen, waschen und in korkengroße Stücke schneiden
- Von den Pilzen die Stiele entfernen
- Knoblauch pellen und fein würfeln
- Petersilie hacken
- Estragonblätter von den Stielen zupfen und hacken
- Backofen auf 150° (Umluft) vorheizen

Die Graupen in 500 ml Hühnerbrühe 30 Minuten kochen. Währenddessen in einer Pfanne die Flügel im Olivenöl anbraten. Hähnchenflügel herausnehmen, in eine feuerfeste Form legen und im Ofen zuende garen. Wenn die Graupen gar sind, die Lauchstücke und bei Bedarf etwas Wasser zugeben, alles salzen und weitere 10-15 Minuten garen. Dann Petersilie und Estragon zugeben. Während die Graupen garen, die Butter zu dem Bratfett von den Flügeln geben, Knoblauch darin andünsten, die restliche Brühe zugeben, etwas einkochen lassen, dann die Pilze hineingeben. 10 Minuten bei aufgelegtem Deckel garen. Deckel abnehmen und den Sud einkochen lassen. Die Pilze fortlaufend beträufeln. Zum Ende der Garzeit etwas salzen. Hähnchenflügel auf vorgewärmte Teller verteilen, Graupen und Lauch daneben anrichten und die Pilze daraufsetzen. Mit dem restlichen Sud beträufeln und servieren.

Dazu passen weiße Burgundersorten, aber auch ein Spätburgunder.