



Hähnchenkeulen à la Forestière

Man nehme für 4 Portionen:

4 Hähnchenkeulen	
30 g Butterschmalz	
3 Schalotten	halbieren, pellen, fein würfeln
150 g rosa Champignons	putzen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in Stücke schneiden
15 g getrocknete Steinpilze	in etwas heißem Wasser einweichen
1 Rosmarinzweig	Nadeln vom Zweig zupfen und hacken
20 g Butter	
20 g Mehl	mit der weichen Butter verkneten zu Mehlbutter
100 ml trockenen Weißwein	
200 ml Sahne	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
Paprikapulver edelsüß	
etwas neutrales Öl	zum Bepinseln der Keulen mit Pfeffer und Paprika kräftig würzen
außerdem:	Backofen auf 160° Umluft vorheizen

- Hähnchenkeulen salzen, im Butterschmalz rundum anbraten und in eine Passende Auflaufform legen. Mit der Ölmischung bepinseln und für 60 Minuten in den Ofen geben. Immer wieder bepinseln.
- Steinpilze abgießen, ausdrücken und hacken. Das Einweichwasser aufheben. Schalotten in dem Bratfett - evtl. noch etwas Butterschmalz zugeben - andünsten. Champignons und Steinpilze zugeben. Salzen, pfeffern, Rosmarin zugeben und noch eine Weile braten. Wein und das Einweichwasser zugeben und einkochen lassen. Sahne zugeben, aufkochen. 30 g Mehlbutter zugeben und unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf weitere Mehlbutter zugeben und entsprechend länger köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen und zum Servieren noch einmal erhitzen.

Dazu passen Ebly, Ofengemüse und trockener Weißwein.