

Poulet aux Vin jaune

4-Personen

Zutaten:

1	-	Poulet ganz ca. 1,5-kg
30	-	gr. Butter
2	-	Zweige Petersilie
20	-	gr Morcheln getrocknet
1	-	Zwiebel
1	-	EL Oel
2	-	dl Geflügelfond
2	-	dl Vollrahm
3	-	dl Vin jaune (gelber Wein aus dem franz. Jura)
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen auf 180-Grad vorheizen. Poulet kalt abspülen und trocken tupfen. Innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Petersilie in den Bauch geben. Das Poulet cirka 45-Minuten im Ofen braten.

Mit 1-dl Vin jaune beträufeln. Morcheln in kaltem Wasser einweichen – abgiessen und Sandrückstände abspülen.

Die Zwiebel hacken und im Oel andünsten. Mit restlichem Vin jaune ablöschen und die Sauce etwas 15-Minuten einkochen lassen.

Inzwischen Poulet tranchieren. Stücke und Tranchierjus mit Rahm und Morcheln zur Sauce geben.

Alles 10-15 Minuten bei kleinster Hitze garen.

Nach Belieben mit etwas Vin jaune parfümieren und mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken.

Tipp: Vin jaune kann durch trockenen Sherry ersetzt werden, wobei der Vin jaune eben schon den ganz speziellen Geschmack verleiht.

Vin Jaune ist ein Weißwein aus der französischen Weinbauregion des Jura. *Vin Jaune* wird ausschließlich aus der Savagnin-Traube hergestellt.