

Hähnchen in Bier #2 (Coq au Pils)

powered by:



Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 19:35:20 CET

Beschreibung

Zutaten

1 oder 2 Hähnchen (je nach Größe), 0,5l Pils, 60g Butter, 125g geräucherter Bauchspeck, 1 kleine Dose Champignons, 100g süße Sahne, 1 Eigelb, 1TL Tomatenketchup, 1 Zwiebel, Salz, Cayennepfeffer, Petersilie

Zubereitung

Das Hähnchen zerteilen und in Butter ringsum goldbraun anbraten. Nun den Speck und die Zwiebeln in Würfeln schneiden und mit dem Ketchup zum Hähnchen in die Pfanne geben. Stetig umrühren. Dann einen Schuss Bier dazugeben. Und noch einen. Bis das Hähnchen fertig ist; es gart im Bier

Nun die Hähnchenteile aus der Pfanne nehmen, Die abgetropften Champignons und die Sahne (in der das Eigelb verquirlt wurde) hineingeben und schnell heiß werden lassen (nicht kochen lassen!). Die Champignons nun zu den Hähnchenteilen auf eine Platte geben - Fertig!

Anmerkungen

Zubereitungsduer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	