

Vorgeschlagen von: am So 30 Aug 2009 21:42:58 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

- 1 Hähnchen (1,3 kg)
- 1 Bund Thymian
- ca. 1 Flasche Eibauer Pilsner
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 1 Bund (ca. 500g) Suppengrün
- ¼ l klare Brühe
- 750g Kartoffeln
- 1 Kopf Wirsing Kohl (ca. 1 kg)
- Butter
- dunkler Soßenbinder
- Petersilie und Thymian zum Garnieren

### Zubereitung

Hähnchen zerteilen, waschen und in eine flache Form legen. Grob gehackten Thymian über die Hähnchenteile streuen und mit Eibauer Pilsner begießen. Zugedeckt 10-12 Stunden marinieren lassen. Hähnchenteile aus der Bier-Marinade nehmen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Geschnittenes Suppengrün zum Hähnchen geben und kurz mitbraten. Mit Brühe und ¼ Liter Bier-Marinade ablöschen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zugedeckt 35-40 Minuten schmoren lassen.

Gekochte Kartoffeln kalt abschrecken, pellen und halbieren. Wirsing in Spalten schneiden, Strunk größtenteils entfernen und die Wirsingsspalten in Butter von jeder Seite 8-10 Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl die Kartoffelhälften goldbraun braten. Fond durch ein Sieb gießen, aufkochen lassen, mit Soßenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschmortes Hähnchen, Wirsing, Kartoffeln und Soße auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Petersilie und Thymian garniert servieren.

### Anmerkungen

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