

# Bierhähnchen auf monegassische Art

Rosmarinkartoffeln runden dieses vielfältige Geschmackserlebnis ab.

**Dieses Rezept verrät schon im Namen, dass es etwas ganz besonderes ist. Hähnchenfleisch mit Bier und vielen verführerischen Aromen. Kurz ein wahres Gaumengedicht. Als Beilage eignet sich zum Bierhähnchen ganz unterschiedliches Gemüse. Sehr beliebt sind Kräuter-Kartöffelchen.**

## Zutaten

- 5 Hähnchenbrustfilets
- 2 Zweige Thymian
- 1 l Bier
- frischer Salbei
- 10 Scheiben Parmaschinken
- Für die Soße:
- 1 große Gemüsezwiebel
- 200 g Sahne
- 100 ml Weißwein
- Salz, Pfeffer
- Fett zum Braten
- etwas heller Saucenbinder
- Für das Gemüse:
- 750 g Möhren
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 30 g Butter
- ½ TL Zucker
- 250 ml Geflügelbrühe
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, gehackt

## Zubereitung

- Für das Bierhähnchen die Hähnchenbrustfilets waschen, abtupfen und anschließend mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Bier in eine Schüssel gießen. Die Thymianblättchen von den Stielen abstreifen, mit einem breiten Messer grob hacken, unter das Bier rühren und die gewürzten Hähnchenteile hineinlegen. Darauf achten, dass das Geflügel völlig mit Bier bedeckt ist. Anschließend mit einer Klarsichtfolie oder einem Deckel bedecken und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Die Geflügelteile aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und in einem Küchentuch trocken tupfen. Jeweils mit einem Salbeiblatt belegen und mit Parmaschinken umwickeln. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Filets anbraten. Herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben.
- Den Backofen auf 200°C vorheizen. Für die Soße die Zwiebel schälen, würfeln und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen und mit der Sahne angießen. Saucenbinder einrühren, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über das Fleisch in die Form

geben. Im vorgeheizten Backofen alles etwa 20 Minuten garen.

- Die Möhren unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, wenn nötig schaben oder mit einem Sparschäler schälen. Junge Möhren und die kleinen, runden Karotten kann man im Ganzen garen; größere schneidet man in Scheiben, Stifte oder kleinere Würfel. Die Zwiebel schälen und würfeln und in der heißen Butter glasig braten. Zucker und Möhren darin 5 Minuten mitbraten. Etwas Fleischbrühe zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt, bei mäßiger Hitze, in 20 bis 30 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf Fleischbrühe nachgießen. Mit Petersilie bestreuen.
- Die Hähnchenteile mit der Soße und dem Gemüse auf Tellern anrichten und heiß servieren. Dazu passen Rosmarinkartoffeln.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/bierhaehnchen-monegassische-art/>