Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



POULE AU POT

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 2 STUNDEN

Kennt ihr schon dieses einfache und doch so französische Gericht: **la Poule au pot**?

Wie Henri IV sagte.“ Ich bewirke, dass es in meinem Königreich keinen Pflüger gibt, der nicht ein Huhn in seinem Topf haben kann.“ *„ Je ferai qu’il n’y aura point de laboureur en mon Royaume qui n’ait moyen d’avoir une poule dans son pot.„*

Der König hat gesprochen, wir probieren die Poule au pot!

Der wichtigste Punkt ist, einfach ein gutes Hähnchen zu finden. Der Rest ist einfach ein Kinderspiel: Gemüse grob schneiden und alles gaaaanz lange schmoren lassen. Mehr gibt es nicht.

Die Poule au pot wird immer mit einer **„Sauce blanche“** (weiße Sauce) serviert, ein bisschen wie für die Blanquette de veau. Diese habe ich hier separat zubereitet und serviert.

Zutaten für 4 Personen:

1 Hähnchen (1,7 kg für uns), 2 Porree, 4-5 Möhren, 2 Zwiebeln, 3 kleine Rüben, 3 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 EL Bouquet garni Kräutermischung, Salz und Pfeffer.

Sauce: 60 g Butter, 60 g Mehl, 300 ml Hühnerfond (aus dem Kochtopf), 40 g Crème fraîche, 1 Eigelb, Saft einer 1/2 Zitrone, Salz und Pfeffer.

1- Den Porree waschen, in 2 schneiden, und mit einem Faden binden.

Die Möhren und Rüben schälen und grob schneiden.

2- In einem großen Kochtopf: das Hähnchen in der Mitte legen.

Dazu kommen: die geschälten Zwiebeln, mit Nelken gepickst, die Lorbeerblätter, die Porree-Stücken, die Rüben und Möhren, der Bouquet garni, 1 gute Prise Salz und Pfeffer.

Das Ganze mit Wasser leicht bedecken. Die Schüssel mit dem Deckel abschließen.

Köcheln lassen: 1 Stunde 45 Min. Dann 250 bis 300 ml Hühnerfond für die Sauce nehmen und weitere 20 Minuten köcheln lassen.

3- Die weiße Sauce:

In einem Kochtopf, die Butter schmelzen. Das Mehl eingeben, rühren und ein bisschen von dem gekochten Hühnerfond eingeben. Auf dem Herd, weiter rühren, bis es dickflüssig wird.

In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit der Crème fraîche mischen, Salz und Pfeffer eingeben und den Zitronensaft dazu geben.

Vom Herd weg nehmen, die Mischung in den Kochtopf geben, rühren.

Achtung: nicht mehr kochen! Sonst flockt die Creme.

Servieren!

Ich mag die Sauce separat servieren, so können wir das Fleisch zurechtschneiden und die Sauce in den Tellern darauf drapieren. Köstlich!

Ich mag am liebsten das Gemüse mit der Sauce essen. Die Poule au pot wird oft mit Reis serviert (die man in der Hühnersuppe kocht), aber ich empfehle euch auf jeden Fall ein gutes Kartoffelpüree dazu □□

Ich wünsche euch Bon Appétit □□

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de