Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



POULARDE MIT ÄPFELN UND CIDRE

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN.

Dieses Jahr wollen wir etwas leichter feiern. Es wird eine kleine Poularde geben mit Cidre oder Calvados und Äpfeln.

Zum Weihnachten gibt es sonst immer gebratenes Hähnchen mit schönen Pilzen und einem guten Likör. Dazu Äpfel und Kastanien als Beilage. Also Ihr könnt doch mal diese einfache Variante probieren. Es ist mit den Äpfeln und dem Cidre sehr frisch und fruchtig.

Ein kleines Info : bitte einen „Cidre Doux“ für das Rezept nehmen und nicht den „Brut“. Die Sauce wird sonst ganz bitter. Also lieber einen „Cidre Doux “ nehmen und mit schönen Gewürzen arbeiten, wie Nelken, Lorbeeren und Rosmarin.

Dazu Champignons oder Pilze und grob geschnittenen Apfelstücken. Mmmmmmmm gaaanz lecker.

Mein Kleiner hat sein Teller damals komplett abgeleckt, und deswegen wird dieses Rezept zum Weihnachten geben. Er lässt mir keine Wahl! □□

Zutaten für Poularde mit Äpfeln und Cidre, 4 Personen :

4 Poulardenkeulen, 1 großer Apfel, 150 g Champignons, 50 g Möhren, 3 EL Crème fraîche, 200 ml Cidre, 20 g Butter, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer.

1- In einer Pfanne, die Poulardenkeulen mit der Butter, die Nelken, ein Lorbeerblatt, etwas Rosmarin und Thymian scharf anbraten.

2- Die Möhren schälen und mit den Champignons klein schneiden.

3- Das Fleisch mit 200 ml Cidre ablöschen, die Möhren und Champignons dazu geben und 15 Minuten köcheln lassen.

4- Vom Herd wegnehmen, die Creme Fraîche eingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5- Warm mit Kastanien und Äpfeln.

Also ich wünsche euch viel Spaß an der Weihnachtzubereitung und bis gleich für ein neues Bûche Rezept und Macarons Ideen !

Bisous et joyeuses Fêtes

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