



DIE SEELE KOCHT AM LIEBSTEN MIT RIESLING

## *Huhn in Riesling*

Huhn kann man auf unendlich viele Arten zubereiten. Eine klassische Art ist das Köcheln in Riesling. Besonders günstig ist bei diesem Rezept, dass man es schon am Vortag zubereiten kann. Wenn man es über Nacht ziehen lässt schmeckt dieses Huhn besonders intensiv nach Wein.

Der Wein mit dem Sie das Huhn auch kochen, sollte eine **halbtrockene Riesling Spätlese** sein.

- 1 Huhn in vier Teile zerlegt
- 2 Knoblauchzehen
- 80 g fein gewürfelter geräucherter Speck
- 2 klein geschnittene Zwiebeln
- 1/4 l Riesling
- 2 Lorbeerblätter
- Gartenkräuter
- 1 EL Mehl
- 1 Becher geschlagene Sahne

Hühnerteile werden mit Knoblauch eingerieben.

Speck und Zwiebeln in der Pfanne erhitzen, das Fleisch dazugeben und anbraten.

Mit einem Glas Weißwein löschen, Lorbeerblätter und Kräuter dazugeben, auf kleiner Flamme in geschlossenem Topf schmoren lassen.

Die Soße mit Mehl binden.

Zum Schluß die steif geschlagene Sahne unterziehen.

*Lassen Sie sich inspirieren, ergreifen Sie den Kochlöffel und los geht's!*