

Liebblingsgericht von Napoleon Bonaparte: Huhn Marengo

Zutaten:

1 Poularde (oder Maishuhn)
1 Dose geschälte, stückige Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 frische Champignons
100 ml Weißwein
100 ml Hühnerbrühe
100 g gegarte Garnelen
100 g gegartes Flusskrebisfleisch
Gewürze (Salz, Pfeffer, 1 Zweig Thymian, 0,5 TL Zucker)
frische Petersilie zum Garnieren
etwas Olivenöl zum Anbraten

Vorbereitung:

Backofen vorheizen (180 Grad Umluft).
Das Huhn zerteilen (Brust halbieren, Schenkel und Flügel abtrennen), abwaschen und trocken tupfen. Alle Hähnchenteile mit Salz und Pfeffer würzen.
Champignons abbürsten und in Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln und den Knoblauch sowie die Petersilie hacken.

Zubereitung:

Die geschnittenen Champignons in einem feuerfesten Schmortopf mit etwas Olivenöl scharf anbraten. Dann aus dem Topf nehmen und in demselben die Hähnchenteile kräftig anbraten. Danach diese ebenfalls aus dem Topf nehmen. Nun die Zwiebelwürfel und den Knoblauch darin anrösten, mit dem Zucker bestreuen und mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Hühnerbrühe, den Thymianzweig und die Tomatenstücke hinzugeben. Gut verrühren, damit sich der Bodensatz löst. Nun die Hähnchenteile und die Champignons wieder in den Topf geben und für 35 bis 45 Minuten im Backofen schmoren. Die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen.
Garnelen und Krebsfleisch in die heiße Sauce geben und kurz ziehen lassen. Die Schmorsauce vor dem Servieren nochmal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Abschließend das Huhn Marengo mit der gehackten Petersilie bestreuen.