



hr1-DOLCE VITA

Aus der Küche von Kloster Seligenstadt* **Hähnchen mit Morchelsoße**

ZUTATEN

für 4 Personen

- 4 Stk. Hähnchenbrust
- etwas Öl oder Butter zum Anbraten
- ca. 0,5-1 l Fleischbrühe
- 1 Zwiebel
- Gewürznelken
- etwas Sellerie
- etwas Petersilienwurzel

ZUBEREITUNG

Zubereitung des Huhns:

Kleine Stücke des Hähnchens salzen und pfeffern, dann kurz in Öl/Butter anbraten und anschließend mit Fleischbrühe aufgießen. Eine Zwiebel mit Gewürznelken bestecken und diese sowie etwas Sellerie und Petersilienwurzel zur Brühe geben.

Zubereitung der Soße:

Eine halbe Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen lassen.

Getrocknete Morcheln zuerst nach Packungsanleitung einweichen. Anschließend die Morcheln fein blättrig schneiden, zu der Zwiebel geben und mit einem Schuss Kognak ablöschen.

Mit Hühnerbrühe aufgießen, etwas salzen und pfeffern. Kurz vor dem Anrichten mit etwas Sahne oder Crème fraîche einmal aufkochen lassen.

* *abgewandelt aus: Josef Hasitschka: Admonter Klosterkochbuch, Admont 1998, Seite 62*