Kylling i hvidvinssauce med druer og champignoner



Den smagfulde og cremet sauce i denne ret kalder på en intens hvidvin. Retten kræver lidt arbejde i starten men passer næsten sig selv efterfølgende. Perfekt som gæstemad.

Opskrift af: Briand Funder

Tilberedningstid: 1 time og 45 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 frisk kylling eller unghane 1400-1800 g
- 20 perleløg
- 250 g champignon
- 200 g grønne druer (gerne stenfri)
- 2 fed hvidløg
- 2 dl hvidvin, gerne Riesling
- 4 dl hønsefond
- 2 dl piskefløde
- 1 spsk. frisk timian
- Bredbladet persille

Tilbehør: små nye kartofler og brød

Til denne ret anbefaler vi



Riesling Vieilles Vignes
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1488236



Riesling Trocken, Dhroner Hofberg
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4265236



Riesling J.R. Feinherb
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4262136



Riesling Trocken, Kiedricher
Weingut Robert Weil
Rheingau, Tyskland
Varenr. 4259036

Fremgangsmåde

Partér kyllingen/unghanen. Lårene og brysterne deles i 2, og det yderste vingeled fjernes. (brug skroget til at koge en hønsefond på). Brun kylling-/unghanestykkerne i en stegegryde og tag dem op. De pillede perleløg og rensede champignoner ristes i gryden med de finthakkede hvidløg og timian. Kyllinge-/unghanestykkerne kommes i gryden til løg og champignon.

Krydr med salt og friskkværnet peber. Hvidvinen tilsættes og koges i ca. 2-3 min. Hønsefonden tilsættes, og der skrues ned for varmen. Læg låg på gryden og lad den simre i ca. 20 min. Tag bryststykkerne op og lad lår og vinger simre videre i ca. 25 min. Tag lår og vinger op af gryden,

tilsæt piskefløde og kog saucen godt igennem. Jævn den med lidt Maizena og smag til med salt og friskkværnet peber. Inden servering tilsættes halverede druer sammen med kylling-/unghanestykkerne - husk at varme godt igennem.

Servér kylling/unghanen i gryden eller i en terrin drysset med grofthakket persille. Byd små nye eller aspargeskartofler til.