



Elsässer Weißwein Sauce zu „Coq au Riesling“ / Ansatz

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Der „Elsässer Klassiker“, alles in einem Ansatz, ein schnelles, einfaches Frikassee

Zutaten

- Ausreichend für 1, 3 kg - 1,5 kg frische Poularde oder auch Hähnchen
- (Ausgewaschen, geputzt, Keulen in Ober - und Unterkeulen getrennt, die Brust in mundgerechte Stücke geschnitten)
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 Becher Sahne
- 1/2 Flasche trockener Elsässer Riesling
- Saft 1 Zitrone
- 2 gestrichene El Mehl
- 1 El Butter
- 250 g gleichmäßig kleine, weiße Champignons, geputzt, gesäubert
- 1/2 l klarer Geflügelfond (kann auch ein gutes Fertigprodukt sein)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Geflügelteile in einem ausreichend großen Topf, in heißer Butter "absteifen" lassen.

Schritt2

(ohne Farbe zu nehmen)

Schritt3

Die Champignons dazu geben, etwas mit angehen lassen.

Schritt4

Das Mehl darüberstäuben, verrühren.

Schritt5

Mit Geflügelfond und Riesling aufgießen, bei geschlossenem Deckel. Ca. 25 - 30 min. köcheln lassen.

Schritt6

Sahne und Creme Fraiche dazu geben, hin und wieder rühren.

Schritt7

Mit Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Schritt8

Rezeptart: Weiße Sossen **Tags:** alles in einem ansatz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-weisswein-sauce-zu-coq-au-riesling-ansatz/>