



# Poulet sauté Vallée de Auge

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker aus der Normandie, natürlich mit Äpfeln und Calvados, einfach und schnell

## Zutaten

- 2 frische Bauernhähnchen Hähnchen
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond aus dem Supermarkt
- 2 geschälte, entkernte Äpfel, geviertelte
- 150 g Butter und etwas Pflanzenöl
- 4 cl Calvados
- 2 Eigelbe
- 125 ml Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die frischen Hähnchen zunächst putzen, soll heißen,

### Schritt3

Ev. Nieren und Lungenreste entfernen und unter fließendem Wasser gut auswaschen. Mit Küchentuch trocken tupfen und die Keulen abschneiden.

### Schritt4

Mit einem scharfen Messer am Brustbein entlang schneiden und die Brüste auslösen,

## **Schritt5**

Der Ansatz:

## **Schritt6**

Geichmäßig salzen und pfeffern und in einem ausreichend großen Bräter sorgfältig von allen Seiten in Butter und Pflanzenöl anbraten..

## **Schritt7**

Farbe nehmen lassen. Für ca.15 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben, Deckel drauf.

## **Schritt8**

Dann die Apfelspalten dazu geben und das Ganze mit Calvados übergießen.

## **Schritt9**

Weitere 15 min. braten, die Teile kurz heraus nehmen, warm halten .

## **Schritt10**

Den Bratensatz etwas entfetten und mit dem braunen Geflügelfond ablöschen. 2 - 3 min. auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

## **Schritt11**

Die Eigelbe mit Crème fraiche verquirlen, zur Soße geben, nicht mehr kochen lassen. Nachschmecken und einige kalte Butterwürfel unterheben.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

Die Pouletteile mit den Äpfeln anrichten und „üppig“ mit der

## **Schritt14**

„satten Calvados - Rahmsoße“ übergießen.

## **Schritt15**

Dazu passen frische Teigwaren oder einfach nur knuspriges Baguette;

## **Schritt16**

Dazu ein trockener „Weißer“ mit fruchtiger Säure, sowie einen Calvados isr unverzichtbar.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** aus der normandie, der klassiker, einfach und schnell, preiswert,

unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/poulet-saute-vallee-de-auge/>