

Rezepte>Geflügelgerichte>Rezept: Fricassée vom Bresse-Huhn in Rahmsoße

## Fricassée vom Bresse-Huhn in Rahmsoße

Fricassée de poulet de Bresse à la crème, französisches Rezept

### Zutaten (für 4 Personen) :

1 Poulet ca. 1,5 – 1,8 kg  
60 g Butter  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
250 ml Chardonnay-Weißwein  
100 g kleine Zwiebeln  
250 g Champignons (kleine weiße)  
10 g Zucker  
500 ml Crème fraîche



### Zubereitung:

Für das Fricassée vom Bresse-Huhn das küchenfertige Poulet in acht Teile zerlegen (2x Keule, 2x Flügel mit vorderem Bruststück, 4x halbiertes Bruststück). In der Hälfte der Butter rundherum hell (blond) anbraten. Salzen, pfeffern, den Weißwein angießen und ½ Liter Wasser zugeben. Die Pouletstücke 20 Minuten zugedeckt schmoren.

In der Zwischenzeit die kleinen Zwiebeln abziehen, die Champignons putzen, die Stiele entfernen (anderweitig verwenden). Zwiebeln und Champignons in der restlichen Butter bei schwacher Hitze schwenken, 5 Minuten vor dem Servieren mit Zucker bestreuen, glasieren und mit Salz abschmecken.

Die Pouletstücke aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Bratensoße um die Hälfte reduzieren, Crème fraîche angießen und erneut reduzieren. Dann die Sauce über das Fleisch geben.

Das Fricassée vom Bresse-Huhn in Rahmsoße mit den glasieren Zwiebeln und Champignons servieren.

Beilage : Kartoffelgratin (Gratin dauphinois).

Tipp von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de): Ein echtes A.O.C. Bresse Huhn bekommen sie in Deutschland nicht so einfach. Es gibt aber auch in Deutschland engagierte Geflügelzüchter, die Wert auf Qualität legen und ihr Geflügel artgerecht halten und füttern. Einer, der sich auch mit der Aufzucht von Bressehühnern befasst ist Herr Krötz. Lesen Sie hier mehr über Bressehühner in Deutschland.