

Madeira Chicken mit Kartoffelbrei



Einkaufsliste:

Für das Madeira Chicken

- 1 EL Olivenöl
- 5-6 Hähnchenbrustfilets
- 1 EL Butter
- 1 große Zwiebel
- 500g braunen Champignons
- 400ml Madeira Wein
- 200ml Geflügelbrühe
- 1-2 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- Salz nach Belieben
- 2-4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl

Kartoffelbrei

- 1, 5 kg Kartoffel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 EL Butter
- 200-200ml Milch
- 100ml Gemüsebrühe
- 1 TL Pfeffer
- Salz nach Belieben
- 1 EL Petersilie

So wird's gemacht:

Zunächst das Hühnchen vorbereiten. Olivenöl erhitzen. Filets pfeffern. Filets von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Butter in die Pfanne geben und kleine gehackte Zwiebeln sowie geviertelte Champignons anbraten. Masse in eine ofenfeste Form geben Pfanne auf der Herdplatte lassen und mit Madeira ablöschen, kurz köcheln lassen und die Brühe hinzugeben. 5 Minuten köcheln lassen den Bratenrest von dem Pfannenboden lösen und mit den Gewürzen sowie der Hälfte der gehackten Petersilie würzen. Hähnchen auf die Pilze legen, leicht eindrücken, sodass das Hähnchen komplett mit Pilze umrandet ist, Sud über das Fleisch gießen. Für etwa 1 Stunde im Ofen bei 180°C köcheln lassen. 2 Esslöffel Butter in der Pfanne schmelzen und leicht bräunen, Mehl hinzugeben und gut verrühren. Abkühlen lassen. Ofenform auf die Herdplatte stellen. Fleisch kurz herausnehmen und den Rest der Masse zum Kochen bringen. Butter-Mehl-Gemisch teelöffelweise in die Masse geben und einkochen lassen bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Filets zurück in die Masse geben und im Ofen nochmals 30 Minuten bei 180°C köcheln. Den Rest der Petersilie hinzugeben.

Derweil Kartoffeln sehr gut waschen und (ggf. im Schnellkochtopf) kochen bis die Kartoffeln sehr weich sind, Wasser abgießen, Gemüsebrühe und 200ml Milch zu den Kartoffeln geben und aufkochen. In einer Pfanne Butter schmelzen und Frühlingszwiebeln anbraten. Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und Masse (mit Schale) stampfen bis gewünschte Konsistenz erreicht ist, ggf. mehr Milch hinzugeben. Mit Gewürzen abschmecken. Gemeinsam mit dem Hähnchen und frisch gehackter Petersilie servieren.