

Backpflaumen-Huhn aus dem Dutch Oven

Zu Gast: Stephan A. Tölle

Ein herbstliches Schmorgericht mit Tiefe: Backpflaumen-Huhn aus dem Dutch-Oven. Zartes Hühnerfleisch, süß-herbe Backpflaumen, Portwein, Rotwein und ein Gewürzbukett aus Wacholder, Nelke und Piment. Genau das Richtige für die kalte Jahreszeit – serviert mit Rotkohl und Klößen. Schauspieler Stephan A. Tölle hat uns dieses Rezept, inspiriert von Hans-Dieter Hüsich vorgestellt: „To(e)lles Huhn à la Hüsich“.

Vorbereitung 60 Min. · Kochzeit 65 Min. · Gesamtzeit 125 Min. · 4 Portionen

Zutaten

250 g Hühnerbrust
80 g Räucherspeck
100 ml Portwein
200 ml halbtrockenen Rotwein
200 ml Wasser
500 ml Geflügelfond
200 g Backpflaumen
2 Zweige Rosmarin
6 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
8 Zwiebeln
4 Wacholderbeeren
4 Nelken
2 Piment

Zubereitung

1. Am Vortag: Schneidet die 8 Zwiebeln grob in Würfel. Gebt sie zusammen mit 200 g Backpflaumen, 100 ml Portwein, 200 ml Rotwein sowie allen Gewürzen (Rosmarin, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Nelken und Piment) in eine Schüssel. Gießt 200 ml Wasser dazu, sodass Pflaumen und Zwiebeln komplett bedeckt sind. Deckt die Schüssel ab und stellt sie über Nacht in den Kühlschrank.
2. Am Kochtag: Wascht 250 g Hühnerbrust, trocknet sie ab und schneidet sie in kleinere Medaillons. Mehliert die Stücke leicht und bratet sie in Butterschmalz von beiden Seiten scharf an. Achtet darauf, sie nicht zu lange zu braten, damit das Fleisch nicht trocken wird. Stellt das angebratene Huhn und die Hälfte der eingelegten Backpflaumen zur Seite.
3. Gebt 80 g gewürfelten Räucherspeck zusammen mit den eingelegten Zwiebeln in einen Schmortopf und bratet beides ebenfalls scharf an. Löscht die Mischung mit der kompletten Marinadenflüssigkeit ab, gießt 500 ml Geflügelfond dazu und gebt die zweite Hälfte der Backpflaumen hinzu. Lasst alles einmal aufkochen.

4. Heizt den Backofen auf 200 Grad vor und stellt den Schmortopf für etwa 45 Minuten hinein. Gebt danach die angebratenen Hühnerbrustmedaillons und die zurückgestellten Backpflaumen dazu und lasst alles noch einmal 20 Minuten mitschmoren. Bindet die Sauce am Ende bei Bedarf noch etwas.
5. Serviert das Backpflaumen-Huhn klassisch mit Rotkohl und Klößen.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/backpflaumen-huhn-aus-dem-dutch-oven>