**Schritt für Schritt Anleitung**

**Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco Bohnen, Morcheln und junge Karotten**

(Betriebseigenes Rezept, entspricht nicht genau den Pauli Angaben)

**Mise en Place Poulet in saute (8 Stücke) schneiden:**

* Das Geflügel auf die Seite legen, den Schenkel vom Rumpf abheben und die gespannte Haut mit der Spitze des Messers einschneiden.
* Den Schenkel nach oben über den Handrücken heben und an der Stelle, wo der Oberschenkel mit dem Rumpf verbunden ist, einen sichelförmigen Schnitt anbringen.
* Ruckartig den Kugelknochen aus dem Gelenk abdrehen und den Schenkel vom Rückenknochen wegtrennen.
* Den Schenkel beim Kniegelenk durchschneiden.
* Das [Poulet](https://www2.wigl.ch/e-learning/study/articles/134) auf den Rücken legen. Die Flügel an der Verbindungsstelle zwischen Schlüsselbein und Brustknochen einschneiden und diagonal zum Brustgrat durchschneiden.
* Die Brust halbieren und vom Rücken abtrennen.
* Brustbein und Rippen entfernen.
* Durch diese Schnittart erhält man acht Stücke.
* Die Brust wird in der Fachsprache als „**surprême**“ oder „**blanc**“, ein gefüllter Geflügelschenkel als „**ballotine**“ bezeichnet.



**Mise en place**

- Alle Zutaten

- Sauteuse

- Braisiere

- Lochgitter

- Sauciere

- GN- Schlale

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Alle Zutaten für die Garnitur parat stellen, garen, kühl stellen und auf Zeit erwärmen | In einem Schmortopf das Öl erhitzen, Pouletstücke bemehlen | Beidseitig goldgelb anbraten |
|  |  |  |
| Poulet herausnehmen und warm stellen, Zwiebeln andünsten und mit Rotwein ablöschen, sirupartig einkochen lassen | Mit gebundenem, braunen Geflügelfond auffüllen und etwas einkochen, Poulet wieder zur Sauce geben  | Zudecken und im Kombisteamer 180 Grad fertig schmorenBruststücke etwas früher entfernen(Kerntemperatur 75 °C |
|  |  |  |
| Pouletstücke herausnehmen und warm stellen Sauce zur gewünschten Konsistenz einkochen, evtl. leicht abbinden und passieren | Cognac beigeben und abschmeckenPoulet anrichten und mit der Sauce nappieren |  |

Pro Person je ein helles und ein dunkles Geflügelteil. (Bruststück und Schenkelstück)



**Geschmortes Masthuhn in Rotwein mit grünen Spargeln, Coco Bohnen, Morcheln und junge Karotten**

**Brünkernbrätling**

**Lattichroulade**