

Poulet in Weißwein-Olivensoße

Zutaten für (für 4 Personen):

1 Poulet 1,7 kg
3 EL Mehl zum bestäuben,
2 Knoblauchzehen,
1 große Zwiebel,
5 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
1 Zweig Rosmarin,
½ Liter Weißwein,
2 EL Weißweinessig,
50 g getrocknete schwarze Oliven.

Zubereitung:

Das küchenfertige Poulet in mittelgroße Stücke zerlegen (Keulen, Flügel, Brusthälften, Rücken in 2 Teile). Die Poulet-Teile salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In einer beschichteten Kasserolle in Olivenöl anbraten bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Die Poulet-Teile kurz herausnehmen. Die Zwiebel in dünne Scheiben hobeln und die Knoblauchzehen klein hacken und anbraten, mit dem Weißwein übergießen.

Die Poulet-Teile so einlegen, dass die braunen Hautflächen aus der Flüssigkeit ragen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 50 Min. Offen schmoren lassen. Nach der Hälfte der Garzeit bei Bedarf Wein nach gießen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit den Essig und noch etwas fein gehackten Rosmarin, Knoblauch und die schwarzen Oliven zugeben.

Heiß mit Stangenweißbrot servieren !

Tipp von 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.](#)