

# Henderl mit Rotwein

---



Portionen: 4  
Vorbereitungszeit: 20 min.  
Garzeit: 50 min.  
Gesamtzeit: 1 h 10 min.

## Zutaten

---

- \* 1 mittelgroßes Henderl achteln
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* 5 dag Fett
- \* 15 dag Hamburgerspeck
- \* 20 dag Champignons
- \* 2 gr. Zwiebel
- \* 1 TL Tomatenmark
- \* 1 TL Mehl
- \* ½ Tasse Hühnersuppe
- \* 1/4 l Burgunder Rotwein
- \* Lorbeer
- \* Knoblauch
- \* Pfefferkörner
- \* Petersilie

## Zubereitung

---

Hühnerstückchen salzen, pfeffern und in heißem Fett rundherum anbraten – herausnehmen und in einen Topf geben.

Speckwürfel glasig rösten – feingeschnittene Zwiebel und geviertelte Champignons dazugeben und bräunen, mit etwas Hühnersuppe aufgießen, würzen – einige Minuten kochen lassen.

Hühnerstücke dazugeben und gar dünsten. Mit etwas Mehl stauen und zum Schluss den Rotwein dazugeben. Mit Petersilie bestreut servieren.