



Jacquerie neuchâteloise - Eintopf mit Sauerkraut und Huhn

Die Kombination von Sauerkraut und Hühnerfleisch, das zudem an einer sämigen Sauce mit Ei und Rahm angerichtet wird, ist ziemlich ungewohnt. Doch genau das macht den unverkennbaren und guten Geschmack der Jacquerie neuchâteloise aus, die mit eher mildem und in reichlich Weisswein geschmorten Sauerkraut besonders gut gelingt. Dazu passen Salzkartoffeln oder Ofenkartoffeln ausgezeichnet.

Nach den meisten Rezepten werden Pouletbrüstchen für die Jacquerie verwendet, sie lassen sich gut zu Würfeln schneiden. Aus einem gehäuteten und ausgebeinten Pouletschenkel lassen sich zwar nicht so schöne Würfel schneiden, dafür ist das Fleisch saftiger und aromatischer.

Zutaten (2 Portionen)

2	Pouletoberschenkel
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1,5dl	Weisswein
2	Sardellenfilets
20g	Tafelbutter
1	Eigelb
5cl	Vollrahm
1/2El	Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer

Sauerkraut:

250g	Sauerkraut roh
40g	Speckwürfeli
30g	Zwiebel
1dl	Weisswein
5cl	Wasser

1 kleine Kartoffel
Salz
10g Butter

Zubereitung

Zwiebel hacken und zusammen mit den Speckwürfeli in Butter andünsten bis die Zwiebel glasig ist. Sauerkraut zugeben und vermischen. Weisswein und Wasser zugiessen, leicht salzen und zugedeckt 45 Minuten köcheln lassen. Kartoffel schälen und durch die Röstiraffel reiben, unter das Sauerkraut mischen und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Ev. noch etwas Wasser zugiessen.

Huhn:

Haut von den Schenkeln abziehen, Schenkel umdrehen. Fleisch mit einem spitzen Messer entlang dem Knochen einschneiden. Fleisch aufklappen und seitlich, entlang des Knochens ablösen, bis sich der Knochen herausheben lässt. Fleisch nach allfälligen kleinen Knochenstücken abtasten und diese ausschneiden. Fleisch zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden und ringsum salzen und pfeffern.

Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Sardellen hacken.

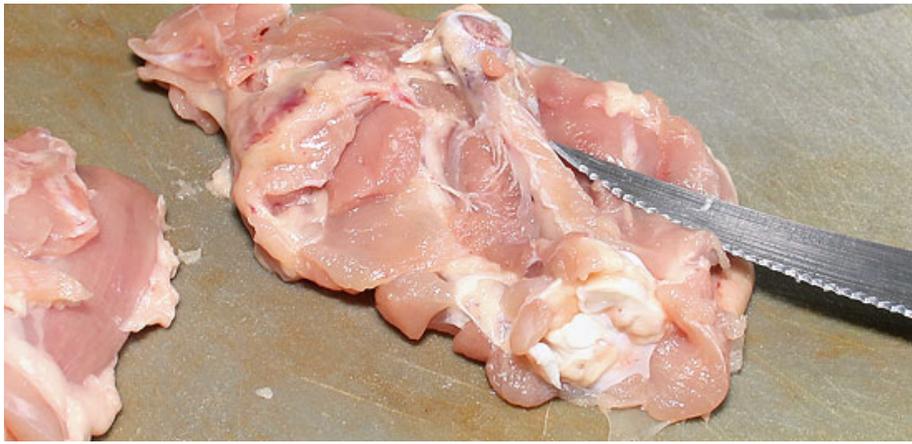
Zwiebel und Knoblauch in wenig Butter andünsten. Weisswein zugiessen und die Fleischwürfel zugeben. Knapp am Siedepunkt 6 Minuten simmern lassen. Fleisch aus dem Sud heben, dabei die Zwiebel- und Knoblauchstücke abstreifen. Beiseite stellen. Sud gut auf die Hälfte einkochen lassen und absieben.

Petersilie und Sardellen in Butter ca. 2-3 Minuten dünsten. Sud dazugliessen und das Fleisch zugeben. Erhitzen, aber nicht kochen lassen. Eigelb und Rahm miteinander verquirlen und in den Sud einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 3-4 Minuten ziehen lassen.

Sauerkraut auf heissen Tellern anrichten, die Hühnerwürfel darauf geben und mit reichlich Sauce übergiessen. Mit Petersilie garnieren.







Pouletschenkel ausbeinen





Schmorsud einkochen





Ei und Rahm verquirlt



