

Zutaten

- 4 Poulardenkeulen
- 1 große Karotte (geschält und gestückelt)
- 3 Zwiebel (geschält in groben Würfeln)
- 1/2 Sellerieknolle
- 1EL Tomatenmark
- 1 Flasche trockenen Rotwein
- 3 Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke
- Etwas angerührte Speisestärke

Hauptgang

Maispoularde

Entdecken Sie unser Rezept für saftige Maispoularde mit Gemüse. Kochen Sie mit uns und genießen Sie ein köstliches Gericht! Jetzt bei Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Die Geflügelkarkassen im Ofen bei 200 °C ca. 30 Minuten rösten. Die Poulardenkeulen scharf in einem Bräter anbraten und beiseitelegen. Die Gemüsewürfel anbraten und etwas Farbe geben. Tomatenmark hinzugeben und mit Rotwein nach und nach ablöschen. Die gerösteten Geflügelkarkassen und die Gewürze hinzugeben mit dem Fond auffüllen. Die Keulen hinzulegen und bei halb offenem Deckel 45 Minuten schmoren. Die Keulen herausnehmen und den Fond passieren, dann einreduzieren lassen und zum Schluss mit Speisestärke abbinden.