Kochen

Rezept von Martin Gehrlein aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 16.06.2026

Geschmortes Hühnchen mit Erbsen und Estragon **Für 4 Personen**

Zutaten
Für das Hähnchen
1 Bio-Hähnchen, ca. 1,2 kg
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver
etwas Mehl
3 EL Butterschmalz
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Biozitrone
100 ml Weißwein oder (60 ml Brühe und 40 ml Weißweinessig)
200 ml Hühnerbrühe, z. B. von den Karkassen
2 EL Honig oder Apfeldicksaft
4 Stiele Estragon
200 g Sahne
2 TL Senf
etwas Honig oder Apfeldicksaft
300 g Erbsen, frisch oder TK, siehe Tipp

Außerdem für die Brühe
1 Karkasse vom Huhn
1 Bund Suppengemüse
1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner
etwas Salz
etwas Pfeffer

Zubereitung
1. **Das Huhn** die Filets und Keulen von der Karkasse auslösen. Filets und Keulen in 6-8 Teile zerlegen, trockentupfen und gekühlt beiseitestellen.
2. Für die Brühe die Karkasse mit grob zerkleinertem Suppengemüse, Pimentkörner, Lorbeerblatt, sowie Salz und Pfeffer in einen Topf geben - mit kaltem Wasser auffüllen, sodass die Karkasse bedeckt ist. Alles mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Danach durch ein Sieb abgießen. Brühe dabei auffangen.
3. **Ausgelöste Hühnerteile** mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mehl auf einem flachen Teller verteilen, die Hühnchenteile in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.
4. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Hühnchenstücke darin von allen Seiten ca. 6-8 Minuten goldbraun braten. Hühnchenteile aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
5. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten in dünne Spalten oder Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken. Zitrone heiß abbrausen, trocknen. Etwas Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
6. Schalotten und Knoblauch im Bratfett goldgelb anbraten. Den Bratfond mit Zitronensaft, Weißwein und Brühe ablöschen und etwas einköcheln lassen.
7. Estragon abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
8. Estragon, bis auf 1-2 TL, Sahne, Senf, Honig und Zitronenschale unter den Schmorfond rühren. Hühnchenteile, bis auf die Brust, einlegen und weitere ca. 20-25 Minuten garen.
9. Etwa 10-15 Minuten vor Garzeitende die Hühnchenbrust sowie die Erbsen zufügen und fertig garen.

10. Schmorhuhn erneut abschmecken, Mit dem übrigen Estragon bestreuen und anrichten. Dazu passen Baguette und Salat.
Tipp: Für 300 g gepalte Erbsen brauchen Sie ca. 1 kg frische Erbsen in Schoten. Diese vorher in Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen und in Eiswasser geben, bevor sie verwendet werden.

Tipp: Beim Anbraten, der Hühnchenteile, evtl. noch eine Pfanne verwenden und dort die Hühnchenbrüste braten. Nach Belieben, grob geschnittene Schalotten, Karotten und Sellerie zu den Keulen und Flügeln geben, dann mit Wein oder Brühe ablöschen und garen. Anschließend das Gemüse herausnehmen oder im Topf lassen und mitgaren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:
https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-geschmortes-huehnchen-mit-erbsen-und-estragon-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.