


*Cuisine*  
  
**POLITIQUE**  
*Kochen mit Oswald Sigg*



## HUHN IM RIESLING

**4 echte Schweizer Pouletschenkel**

mit

**Salz und Pfeffer**

aus der Mühle allseitig würzen und in einem Bräter mit

**50 g Kochbutter**

allseitig leicht anbraten.

**2 Schalotten oder 1 Zwiebel**

fein hacken, begeben und kurz anschwitzen lassen.

**1 Esslöffel Cognac**

dazugeben ohne zu flambieren (bei hochprozentigem Alkohol besteht Feuergefahr).

**150 g frische Champignons**

gut waschen und in Scheiben schneiden, dazugeben.

**3 dl elsässischen oder Ostschweizer Riesling** hinzuleeren und 45 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

**Pouletschenkel**

herausnehmen und in einem geeigneten Geschirr im Ofen (100 Grad) warm halten.

**1.5 dl dicken Sauerrahm**

der Sauce beifügen und kurz aufkochen

**1 Esslöffel Bouillonpaste**

beifügen, umrühren.

Um die Sauce zu binden,

**15 g Mehl mit etwas Kochbutter**

verarbeiten und unter die köchelnde Sauce rühren.

Pouletstücke in die Sauce zurückgeben und mit einer **Beilage** (frische Spätzli oder frische Nudeln) servieren.