



### Zutaten für 4 Personen

1 Hühnchen (ca. 1,6 kg)  
100 g Möhren  
100 g Knollensellerie  
Perlzwiebeln aus dem Glas  
etwas Olivenöl  
20 g Butter  
etwas Puderzucker  
3 Knoblauchzehen  
ca. 300 ml dunkles Hefeweißbier  
2 Zweige Petersilie  
2 Zweige Thymian  
2 Lorbeerblätter  
3 Nelken  
etwas Speisestärke  
150 g kleine Champignons  
150 g Kräuterseitlinge  
etwas Olivenöl  
etwas Butter  
2 EL gehackte Petersilie  
Salz  
Pfeffer



### In Bier geschmortes Hühnchen

#### Zubereitung

Das Hühnchen kalt abspülen, trocken tupfen und zerlegen. Die Keulen in den Gelenken teilen. Die Hühnerbrüste vom Knochen lösen und in der Mitte zerteilen. Die Karkassen in etwa gleich große Stücke zerteilen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Möhren und den Sellerie schälen, abbrausen und in kleine Würfel schneiden. Die Perlzwiebeln abtropfen lassen und halbieren. Die Butter mit dem Olivenöl in einem Schmortopf aufschäumen lassen und die Hühnchenteile darin zunächst auf der Haut anbraten. Sobald die Haut braun und kross ist, wenden und ebenfalls anbraten. Die Geflügelstücke aus dem Topf nehmen und die Knochen reinlegen. Perlzwiebeln dazu geben. Mit Puderzucker bestäuben und glasig andünsten. Möhren, Sellerie und den ungeschälten Knoblauch hinzugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Geflügelstücke wieder hineinlegen und mit dem dunklen Hefeweißbier ablöschen. Die Kräuter (Petersilie, Thymian, Lorbeer) und die Nelken in den Sud legen und mit dem Deckel verschließen. Den Schmortopf in den Ofen schieben und etwa 40 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Champignons putzen und vierteln. Öl und Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Champignons andünsten. Salzen und Pfeffern.

Nach Ende der Garzeit den Schmortopf aus dem Ofen nehmen. Die Geflügelstücke aus dem Sud nehmen und warm halten. Kräuterzweige, Lorbeer, Nelken, Knoblauch und die Knochen herausnehmen. Die Sauce mit etwas in Bier angerührter Speisestärke binden.

Hähnchenfleisch, Champignons und gehackte Petersilie in den Schmortopf geben und servieren.