Geschmortes Hühnchen mit Walnüssen und Salbei

Zubereitungszeit:
1 Stunde 30 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	594 kcal/ 2487 kJ	Fett:	30 g
Eiweiß:	45 g	Davon gesättige Fettsäuren:	9 g
Kohlenhydrate:	34 g	ungesättige Fettsäuren:	21 g

Zutaten für 4 Portionen :

1/2 EL	+ 1 EL Butter
30 g	Speck, gewürfelt
800 g	Hühnchenfleisch, zerteilt
	Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
3	gehackte Knoblauchzehen
800 ml	Hühnerbrühe
	Frische Salbeizweige
600 g	geschälte Pastinaken
1	geschälte Karotte
1/2	geschälte Rübe, in schmale Spalten geschnitten
2 EL	Rapsöl
3 EL	Mehl
50 g	kalifornische Walnüsse, geröstet

Zubereitung:

1. Einen halben Esslöffel Butter auf mittlerer Hitze in einem großen Schmortopf schmelzen. Speck hinzugeben und 10 Minuten leicht goldbraun braten. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

2. In den Topf nun die Hühnchenstücke legen, dabei zwischen den Stücken Platz lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und jede Seite 5 Minuten leicht goldbraun braten. Die Herdplatte auf höchste Stufe erhitzen und Speck, Knoblauch, Hühnerbrühe und ein Esslöffel gehackter Salbeiblätter beifügen. Zum Kochen bringen; und bei niedrigerer Wärmezufuhr ca. 30 Minuten zugedeckt weiterköcheln lassen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, beiseite stellen und mit einer Folie abdecken. Den Saft durch ein Sieb passieren und in den Topf zurückgießen. Pastinaken, Karotten und Rübe hinzugeben und zugedeckt ca. 15 Minuten auf mittlerer Hitze weiterköcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und zum Hühnchen hinzugeben.

3. In der Zwischenzeit zehn große Salbeiblätter zupfen. Das Öl in einer kleinen Bratpfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Den Salbei kurz knusprig und goldbraun braten, mit einem Schöpflöffel aus der Pfanne heben und auf Papiertüchern trocknen lassen.

4. In einer kleinen Schüssel das Mehl mit einer Gabel mit der übrigen Butter vermengen. Den Bratensaft zum Kochen bringen und mit einem Schneebesen Mehl und Butter unterrühren, 2 bis 3 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht andickt.

5. Zum Servieren die Soße auf mittelhoher Flamme erhitzen, Hühnchen, Gemüse und Walnüsse hinzugeben und nochmals drei bis vier Minuten erwärmen. Anschließend auf dem Teller anrichten und mit der Soße beträufeln. Mit den frittierten Salbeiblättern garnieren.