

# **Poulet au Comté**

## **Zutaten für 6 Personen**

1 Huhn, ca. 1,6 kg, in 8 Stücke zerlegt

(alternativ Hähnchenbrustfilet)

Salz

Pfeffer

1 EL Pflanzenöl

200 ml trockener Weißwein

2 EL kräftiger Senf

100 g fein geriebener Comté-Käse

## **Zubereitung**

Hühnerteile mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch von allen Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, Öl abgießen. Mit Wein ablöschen, Bratensatz vom Pfannenboden lösen, Senf einrühren.

Fleischstücke nebeneinander in feuerfeste Form legen. Fond aus der Pfanne übergießen. 40 min bei 215 Grad im vorgeheizten Backofen braten. Hühnerteile dabei von Zeit zu Zeit wenden.

Huhn mit geriebenem Käse bestreuen, weitere 5 Minuten überbacken, bis Käse zerlaufen und goldgelb ist.