

[συνταγές / πουλερικά](#)

Κοτόπουλο του Κυνηγού (Chicken Chasseur)



- 20 λεπτά προετοιμασίας & 40-50 λεπτά μαγείρεμα

Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη συνταγή

Βαθμός Δυσκολίας

- 4

Μερίδα/ες

Η σάλτσα που συνοδεύει το κοτόπουλο σε αυτή τη συνταγή (chasseur) σημαίνει «κυνηγός» στα Γαλλικά, και αυτό επειδή παλαιότερα σερβιριζόταν με ελάφι, κουνέλι, αγριοπούλια, και άλλα θηράματα. Σύμφωνα με την παράδοση, οι κυνηγοί καθώς επέστρεφαν από το κυνήγι μάζευαν μανιτάρια τα οποία στο τέλος και χρησιμοποιούσαν για να ετοιμάσουν τη σάλτσα. Δημιουργός της σάλτσας Chasseur θεωρείται ο Philippe de Mornay, στον οποίο εκτός των άλλων αποδίδεται η δημιουργία και άλλων σαλτσών, όπως της Μπεςαμέλ, της Λυοναίζ, της Πορτό και της Μορνέ.

Συστατικά

Συστατικά 1

- 1,5 κιλό κοτόπουλο, κομμένο σε 8 μερίδες
- 2 κ.σ. αλεύρι
- 100 γρ. βούτυρο
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 200 γρ. λευκά μανιτάρια
- 175 γρ. κρεμμυδάκια εσαλότ (για στιφάδο), κομμένα σε χοντρές λωρίδες
- 180 ml λευκό κρασί
- 2 κ.σ. μπράντυ (προαιρετικά)
- 350 ml ζωμός κοτόπουλου
- 3 κ.σ. πελτές ντομάτας
- 2 κ. γλ. αποξηραμένο θυμάρι Ήλιος
- 2 κ. γλ. αποξηραμένος μαϊντανός Ήλιος
- 2 ώριμες ντομάτες (περίπου 200 γρ) ξεφλουδισμένες, ψιλοκομμένες και χωρίς σπόρια

Συστατικά 2

- 1 ντομάτα κομμένη σε καρεδάκια
- 2 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

1.

Το πρώτο βήμα είναι το αλατοπιπέρωμα των κομματιών του κοτόπουλο. Αφού το αλατοπιπερώσετε, περάστε το κάθε κομμάτι από το αλεύρι φροντίζοντας να καλυφτούν όλα τα σημεία. Ζεστάνετε μια μεγάλη κατσαρόλα μέχρι να κάψει καλά, προσθέστε το λάδι και το μισό από το βούτυρο και σωτάρετε καλά το κοτόπουλο, με την πέτσα προς τα κάτω, για 2 λεπτά ή μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα. Γυρίστε κατόπιν το κοτόπουλο από την άλλη πλευρά και σωτάρετε για άλλα 1-2 λεπτά.

2.

Στο μεταξύ, βάλτε ένα τηγάνι να ζεσταθεί καλά. Προσθέστε το υπόλοιπο βούτυρο και σωτάρετε ταμανιτάρια μέχρι να χρυσίσουν. Προσθέστε και τα κρεμμύδια και αφήστε να καραμελώσουν για 2-3 λεπτά. Προσθέστε το κρασί και το μπράντυ (αν το χρησιμοποιήσετε) και αφήστε να σιγοβράσουν, ανακατεύοντας κατά διαστήματα με κουτάλα για να ξεκολλήσετε τα λίπη που έχουν μείνει στον πάτο του τηγανιού (αυτά θα δώσουν επιπλέον γεύση στο φαγητό μας).

3.

Προσθέστε το μείγμα του κρασιού στην κατσαρόλα με το κοτόπουλο. Προσθέστε, κατόπιν, το ζωμό, τον πελτέ ντομάτας και το θυμάρι και φέρτε το φαγητό σε βρασμό. Μειώστε τη θερμοκρασία και αφήστε να σιγοβράσει για 30-40 λεπτά ή μέχρι το κοτόπουλο να μαγειρευτεί και τα υγρά να μειωθούν. Όταν το κοτόπουλο μαγειρευτεί, προσθέστε τις ντομάτες και το μαϊντανό, ελέγξτε το αλάτι και το πιπέρι και αφήστε το να σιγοβράσει για άλλα λίγα λεπτά. Σερβίρετε με πουρέ πατάτας.

Σχετικά προϊόντα

[Θυμάρι](#)



Το θυμάρι χρησιμοποιείται φρέσκο και αποξηραμένο. Στην Ελλάδα θα το χρησιμοποιήσετε για να αρωματίσετε και να προσθέσετε γεύση στο κρέας, σαλάτες, μαρινάδες και ψάρια. Το θυμάρι διατηρεί τη γεύση του κατά την ξήρανση καλύτερα από πολλά άλλα βότανα.

[...περισσότερα](#)

[Μαϊντανός](#)



Ο μαϊντανός συχνά χρησιμοποιείται σε πιάτα με πατάτες (βραστές ή πουρέ πατάτας), σε πιάτα με ρύζι (ριζότο ή πιλάφι), στα ψάρια, τηγανητό κοτόπουλο, αρνί, μπιριζόλες, κρέας ή λαχανικά βραστά (όπως μπουργκινιόν βόειο κρέας, γκούλας ή κοτόπουλο) μαγειρευτά και σούπες.

[...περισσότερα](#)

