

Coq au Vin

Hähnchen in Rotwein



Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 120 Min.

Zubereitung

Für dieses Gericht empfiehlt sich ein schwerer Schmortopf mit Deckel. Die Maispoularde zerteilen in Brust und Keule bzw. das Huhn zerlegen. Den Speck in grobe Würfel schneiden und in der Butter kross anbraten und herausnehmen. Das Fleisch salzen und in der Speck-Butter von allen Seiten goldbraun anbraten und herausnehmen. Dann die Zwiebeln, Knoblauch und Möhren in der Butter anbraten, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. Mit Rotwein ablöschen, so dass der Boden bedeckt ist, um die Röststoffe zu lösen. Danach den Geflügelfond und restlichen Rotwein angießen, Bouquet Garni und Fleisch hinzugeben. Jetzt zugedeckt für ca. 1 Stunde köcheln lassen oder im Backofen bei ca. 160 °.

Die Champignons putzen und grob zerteilen, kleine Köpfe am besten ganz lassen. In einer Pfanne die Champignons in Butter anbraten und ca. 20 Minuten vor Ende zum Fleisch geben. Speck ebenfalls zum Fleisch geben.

Das Bouquet Garni aus dem Topf nehmen und die Soße mit Speisestärke binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Petersilie kleinhacken und über das Gericht geben.

Als Beilage empfehle ich in Butter geschwenkte kleine Kartoffeln oder ein frisches Baguette.

Einkaufsliste

- 4 Maispoularden-Schenkel oder ein ganzer Hahn 1,4 kg
- 3 EL Butter
- 1 Flasche guten Rotwein (Bordeaux oder Burgund)
- 50 ml Cognac
- 300 gr. geräucherter Speck
- 400 gr. Möhren
- 500 gr. Braune Champignon
- 2 EL Butter
- 8 Schalotten oder Perlzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Geflügelfond
- Bouquet Garni (Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Petersilie)
- Salz, Pfeffer
- Speisestärke