



Coq au cidre

Der Klassiker Coq au vin in etwas abgewandelter Form: Statt im Wein wird das Huhn im Cidre, dem französischen Apfelsekt geschmort. Gut geeignet ist ein lieblicher, aber nicht süsser Cidre. Der Obstgeschmack wird mit gedörrten Apfelschnitzen noch betont. Zusammen mit etwas Speck, Lauch, Rübli, Kräuterseitlingen und Kartoffeln gibt das ein schönes und nicht allzu deftiges Eintopfgericht.

Für eine Portion kann der Coq au cidre gut in einer Bratpfanne auf dem Herd zubereitet werden. Bei einer grösseren Menge empfiehlt es sich, den Coq au cidre in einem grossen Topf etwas länger im Backofen zu schmoren.

1	Pouletschenkel
50g	Rübli
50g	Lauch
50g	Kräuterseitlinge
40g	getrocknete Apfelfringe
1	Knoblauchzehe
50g	Kochspeck
100g	Kartoffel festkochend
3/4Tl	Hühnerbouillon (Extrakt)
1	kleiner Zweig Rosmarin
5cl	Noilly Prat
3dl	Cidre
	Salz und Pfeffer
	ev. Zucker
	Bratbutter

Zubereitung

Lauch, Rübli und Kräuterseitlinge in kleine Stücke schneiden. Knoblauch grob hacken. Apfelfringe in grobe Stücke schneiden. Kochspeck in schmale Streifen schneiden.

Pouletschenkel ringsum salzen und pfeffern. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und den Pouletschenkel auf beiden Seiten je 3 Minuten kräftig anbraten. Pouletschenkel aus der Pfanne nehmen, Bratensatz mit ca. 1dl Cidre ablöschen und kurz kochen lassen. Jus absieben und beiseite stellen. Pfanne kurz auswaschen und bei tieferer Temperatur wieder auf die Herdplatte stellen.

Wenig Bratbutter in die Pfanne geben. Kochspeck zugeben und 2-3 Minuten anrösten. Rüebli, Lauch, Kräuterseitlinge, Apfelstücke und Knoblauch zugeben und ca. 5 Minuten unter häufigem Wenden dünsten. Noilly Prat dazugießen und etwas einkochen lassen. Cidre und den aufgelösten Bratensatz zugeben, Bouillonextrakt einrühren und alles kurz und kräftig aufkochen. Temperatur wieder reduzieren, Rosmarinzweig und den Pouletschenkel dazulegen. Zugedeckt 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Kartoffel schälen und zu Klötzen schneiden. In die Pfanne geben, den Pouletschenkel wenden und weitere 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Wenn die Sauce zu säuerlich ist, mit 1-2 Prisen Zucker abschmecken.





