



Coq au vin

Coq au vin ist ein klassisches Geflügelgericht der französischen Küche. Dabei werden Stücke vom Huhn im Rotwein geschmort. Am besten verwendet man dazu die Schenkel vom Huhn, die sind von kräftigem Aroma und trocken beim Schmoren nicht aus. Reichlich Zwiebel, Champignons und Speck geben dem Schmorgericht einen satten und vollen Geschmack. Ein Tipp: Die Pouletschenkel sollten enthäutet werden, da die Haut beim Schmoren schlabbig würde. Wegwerfen sollte man sie aber nicht, denn kurz und scharf abgebraten wird sie schön knusrig und schmecken, in kleine Stücke gebrochen und auf den Coq au vin gestreut wunderbar.

Im Elsass wird der Coq au vin oft auch mit Weisswein geschmort, eine etwas weniger deftige Variante dieses Klassikers (Zum Rezept).

Zutaten (2 Portionen)

2 Pouletschenkel à ca. 220g
1El Mehl
1/2Tl Paprika mild
1/2Tl Salz

140g Champignons
80g Kochspeck
1 Zwiebel ca. 70g
2-3 Knoblauchzehen
5cl Cognac
1Tl Rosmarin getrocknet
2 Lorbeerblätter
3dl Rotwein
3dl milde Hühnerbouillon
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Pouletschenkel halbieren und die Haut abziehen und beiseite legen. Mehl, Paprika und Salz vermischen und die Pouletschenkel damit einreiben.

Champignons in grobe Stücke schneiden. Speck zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel grob und Knoblauch fein hacken.

Pouletschenkel in Bratbutter beiseitig kurz und heiss anbraten. Cognac dazugiessen und anzünden. Achtung: Dampfzug vorher unbedingt ausschalten und den Kopf einziehen!

Pouletschenkel in einen Schmortopf geben und die Bratpfanne kurz auswaschen.

Champignons, Zwiebel, Speck und Knoblauch in Bratbutter anbraten bis die Pilze Röstpuren zeigen. Mit Bouillon und Rotwein ablöschen. Lorbeerblätter und Rosmarin zugeben, aufkochen und etwas pfeffern. In den Schmortopf giessen, die Pouletschenkel sollten knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein, ev. noch etwas Rotwein dazugiessen.

Den Coq au vin 50 Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen. Wenn nötig, zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die abgezogenen Häute in Bratbutter knusprig braten, nach Belieben mit Pfeffer oder Paprika würzen.

Coq au vin anrichten, die knusprigen Häute zu groben Streifen schneiden und darüber streuen.

Den Coq au vin kann man gut vorbereiten und einige Zeit warmhalten. Er kann auch problemlos nochmals aufgewärmt werden.







Für! Dampfzug ausschalten! Kopf einziehen!



