COQ AU VIN - DER KLASSIKER AUS FRANKREICH

Vorbereitungszeit 1 Std. | Kochzeit 2 Std. | 4-6 Personen

Coq au vin ist ein Klassiker aus der französischen Küche. Übersetzt heißt es „Hahn in Wein“. Inzwischen ist es ein richtiges Gourmet-Essen, das unglaublich lecker schmeckt. Das Fleisch ist butterweich und zart, die Sauce einfach

nur bombastisch. Unbedingt nachkochen, der Aufwand lohnt sich!

Schritt 1

Karotten schälen, der Länge nach vierteln und grob kleinschneiden. Knollensellerie gut waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Stangensellerie ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Zuletzt den Knoblauch schälen.

Schritt 2

Rotwein in einen großen Topf* gießen, das Gemüse, Wachholderbeeren, Pfefferkörner sowie Lorbeerblätter hinzufügen. Marinade aufkochen bis der Alkohol rausgekocht ist. Anschließend abkühlen lassen.

Schritt 3

Hähnchenkeulen mit kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Die Knochenenden am Bein abhacken (optional) und Hähnchenkeulen in eine Pfanne geben oder anderes Gefäß zum marinieren geben. Die abgekühlte Marinade über die Hähnchenkeulen gießen, mit einem Deckel verschließen und für 12-24 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Schritt 4

Hähnchenkeulen aus der Pfanne nehmen und von allen Seiten gut mit einem Küchenkrepp trocknen. Marinade durch ein Sieb abgießen und in einem Topf aufkochen. Entstehenden Schaum mit einem Löffeln abschöpfen.

Schritt 5

Bauchspeck in Würfel schneiden und in einem Bräter* oder einer Pfanne erhitzen. Wenn der Bauchspeck Farbe bekommen hat, diesen aus der Pfanne nehmen. Hähnchenkeulen von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl in einen tiefen Teller füllen und die Hähnchenkeulen darin wälzen. Keulen anschließend in den Bräter geben und von beiden Seiten anbraten. Wenn sie Farbe bekommen haben aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Schritt 6

Gemüse in den Bräter geben und anbraten lassen. Die Pfefferkörner im Sieb zurücklassen. Nach ein paar Minuten Tomatenmark hinzugeben und gut umrühren und ebenfalls ein paar Minuten mitbraten. Anschließend mit etwas Marinade ablöschen und diese einkochen lassen. Die Hähnchenkeulen zurück in den Bräter geben und mit der Hälfte der Marinade und Geflügelbrühe aufgießen bis die Keulen nicht ganz bedeckt sind. Lorbeerblätter und Thymian hinzugeben. Bei 160°C Ober-/Unterhitze für 1,5-2 Stunden mit geschlossenem Deckel im Ofen schmoren.

Schritt 7

Den Boden der Perlzwiebeln abschneiden und Zwiebeln anschließend in einen Topf mit Wasser geben und für ein paar Minuten köcheln lassen (dient nur als Hilfe zum Schälen). Champignons säubern. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Champignons hinzugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Zwiebeln in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen.

Schritt 8

Bräter aus dem Ofen nehmen (nach 1,5 Stunden) und die Pilze, Speck und Zwiebeln hinzugeben. Danach für weitere 30 Minuten bei 160°C Ober-/Unterhitze mit geschlossenem Deckel zurück in den Ofen stellen.

Schritt 9

Bräter aus dem Ofen nehmen. Die Hähnchenkeulen aus der Sauce nehmen und zur Seite legen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und anschließend einkochen bis die Sauce schön kräftig schmeckt. Die Sauce mit wenig angerührter Speisestärke nach und nach abbinden und für ein paar Minuten köcheln lassen. Erst zum Schluß mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenkeulen und Gemüse zurück in den Bräter geben und die Sauce darüber gießen. Sehr gut schmeckt es mit Kartoffelpüree oder auch einfach einem knusprigen Baguette . Guten Appetit!

Wenn ihr solche Klassiker liebt, dann probiert unbedingt auch das Ossobuco Rezept aus!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Coq au vin

Tipps

Hähnchenkeulen sind deutlich saftiger als Hähnchenbrust.

Aus den übriggebliebenen Schalen der Karotten lässt sich eine Gemüse- oder Geflügelbrühe kochen.

Die Wachholderbeeren und Pfefferkörner können in einem Tee-Ei hinzugefügt werden, damit sie nach dem

Kochvorgang nicht aus dem Essen herausgesucht werden müssen.

Bei Marinaden mit Alkohol sollte der Alkohol immer rausgekocht werden. Die Marinade schmeckt so deutlich besser und das Fleisch nimmt den Geschmack besser an. (ein geringer Teil des Alkohols bleibt allerdings erhalten)

Wenn die Champignons sehr schmutzig sind, können diese in eine Schüssel mit etwas Mehl gegeben werden. Dann noch mit kaltem Wasser aufgießen und mit den Händen vermischen, so löst sich die Erde sehr gut. Zuletzt in ein Sieb abgießen.

Rezept für 4-6 Personen:

- 2 Karotten
- je ca. 100 g Knollen- und Stangensellerie
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Flaschen trockenen Rotwein
- 3 Wacholderbeeren
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 8 Hähnchenkeulen
- 100 g Bauchspeck
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- etwas Mehl zum Wälzen der Keulen
- 1 EL Tomatenmark

1. 500 ml Geflügelbrühe

- 2 Zweige Thymian

1. 20-30 Perlzwiebeln

- 250 g Champignons
- etwas Speisestärke

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 104

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: