

HEIMATKÜCHE

## Coq au Vin

... geschmortes Huhn in Rotweinsauce



### Zutaten und Zubereitung:

- 1 Poularde oder Hühnchen mit ca. 2 kg
- 3 EL Gänseschmalz oder Butterschmalz
- 1 Flasche guten Burgunder oder Bordeaux Rotwein
- 50 ml Cognac
- 300 g durchwachsenen Speck
- 400 g Karotten
- 500 g Champignons
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 250 ml Hühnerbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 8 Nelken
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Speisestärke

1. Am Vorabend die Poularde in 8-12 Stücke teilen
2. Zwei Karotten waschen schälen und der Länge nach halbieren
3. Das Fleisch mit dem Rotwein, den Karotten, fünf Nelken, den Lorbeerblättern, Rosmarin und Thymian in einer Schüssel im Kühlschrank marinieren
4. Am nächsten Tag die Poulardenstücke aus der Marinade heben, abtupfen, salzen und pfeffern. Die Marinade durch ein Sieb passieren und beiseite stellen. Die Kräuter aus der Marinade aufheben
5. Die Zwiebeln schälen, eine Zwiebel in Würfel schneiden, die andere Zwiebel mit den restlichen Nelken spicken, Knoblauchzehen schälen und halbieren
6. Karotten waschen, schälen und in Würfel schneiden, beiseite stellen
7. In einem ausreichend großen Bräter das Butterschmalz oder Gänseschmalz erhitzen und die Poulardenteile goldbraun anbraten. Ich habe Butterfett verwendet.
8. Aus dem Bräter heben und beiseite stellen. Dann die Karotten, die Zwiebeln, die Kräuter aus der Marinade und den Knoblauch in den Bräter geben und bei milder Hitze rösch anbraten
9. Die Marinade und die Brühe dazu geben und die Geflügelteile wieder in den Bräter setzen
10. Deckel auflegen und für ca. 90 Min bei milder Hitze schmoren lassen
11. In der Zwischenzeit die Champignons halbieren oder vierteln ( je nach Größe )
12. Nach 90 Min. den Cognac in den Bräter geben und kurz flambieren
13. Die Champignons dazu geben und das Ganze noch ungefähr 20 Min. ohne Deckel köcheln lassen
14. Die Poulardenteile aus der Soße heben und warm stellen
15. 4 EL Soße abnehmen und in einem Schälchen mit der Speisestärke glatt rühren. In die Soße rühren und nochmal 1 Minute aufkochen lassen, evtl. nachwürzen
16. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kross auflassen
17. Coq au Vin auf einem Teller anrichten, mit den Speckwürfelchen bestreuen. Mit Baguette und einem grünen Salat servieren

Dazu passt der Rotwein, den Ihr auch zum Kochen verwendet habt

♥ bon appétit ♥

