

Coq au Vin mit Rotwein

Zutaten (für 4 Personen):

- 1,5 kg Bauernhuhn
- 100 g durchwachsener Speck
- 10 Schalotten
- 1 Stück Sellerie
- 1 Möhre
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bund Petersilie
- 2 Scheiben Ingwer
- 300 g Champignons
- 0,8 l (bevorzugt: Cotes du Rhone oder Chianti) Rotwein
- 0,8 l Brühe
- Butterschmalz
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Zitronensaft

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Huhn waschen, trocknen und in etwa 10-12 Teile zerlegen. Dafür Flügel und Keulen vom Korpus trennen. Die Keulen am Gelenk teilen. Den Korpus quer halbieren. Den Brustbereich mit Knochen nochmals teilen oder vierteln. Den unteren Rumpf des Huhns für eine Brühe nutzen oder mit in den Schmortopf legen.

Die Geflügelstücke etwas salzen und pfeffern. Sellerie und Möhre mit Lorbeer und Petersilie zusammenbinden. Vorher einige Stängel Petersilie beiseitelegen. Die Schalotten schälen und halbieren. Den Speck in Streifen schneiden und die Knoblauchzehe andrücken. Butterschmalz und Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Hühnerstücke hineingeben und von allen Seiten kräftig anbraten.

Die Hühnerstücke wieder herausnehmen, dann Speck und die Zwiebeln anschwitzen. Das Geflügel wieder hinzufügen und alles vermengen. Wein und Brühe angießen, dann das Gemüse-Kräuter-Päckchen, Ingwer und Knoblauch dazugeben. Den Topf verschließen und für mindestens 1 Stunde im Ofen garen.

Das Fleisch sollte sich leicht von den Knochen lösen lassen. Kurz vor Garende die Champignons in Scheiben schneiden und in Butterschmalz braten. Dabei leicht salzen und zuckern.

Mehlbutter für die Bindung:

- 50 g Butter
- 30 g Mehl

Die Coq au Vin-Soße nach Geschmack mit Mehlbutter binden. Dafür Mehl und weiche Butter gut vermengen und nach und nach in die Soße geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Champignons hinzufügen und das Schmorgericht mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Petersilie waschen, trocknen, sehr fein hacken und darüberstreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 08.03.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen