Rezept

Klassisches Coq Au Vin

Ein Rezept von Klassisches Coq Au Vin, am 29.04.2024

Zutaten

6	Hähnchenkeulen (à ca. 150 g)
	Pfeffer
400 g	Gemüse (z. B. Möhren, Knollensellerie, Lauch)
1-2 Zweige	Rosmarin
1 Stängel	Salbei
30 g	Butterschmalz
200 ml	kräftige Geflügelbrühe
1 EL	Speisestärke
ca. 16 kleine	Champignons
30 g	Butterschmalz
	Salz
	Mehl zum Wenden
1	Zwiebel
2 Zweige	Thymian
2	Lorbeerblätter
1 EL	Tomatenmark
500 ml	kräftiger Rotwein (z. B. Burgunder)
75 g	kalte Butter
100 g	Frühstückspeck
	Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR CA. 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 850 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und an den Gelenken durchtrennen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

2. Die Hähnchenstücke in Mehl wenden. Die Möhren und den Sellerie schälen. Den Lauch putzen und waschen. Die Zwiebel schälen. Gemüse und Zwiebel klein würfeln.

3. Rosmarin, Thymian und Salbei abbrausen, trocken schütteln. Kräuter und Lorbeerblätter mit Küchengarn zu einem Sträußchen zusammenbinden.

4. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Hähnchenstücke darin bei mittlerer Hitze rundum in 4-5 Min. kräftig anbraten.

5. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Gemüse und Zwiebel in den Schmortopf geben und 4-5 Min. mitrösten.

6. Kräutersträußchen dazugeben. Dann die Brühe angießen.

7. Den Rotwein dazugießen und aufkochen. Das Fleisch zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 1 Std. schmoren. Hähnchenstücke herausnehmen und warm halten. Kräuter entfernen. Sauce durch ein Sieb gießen und offen ca. 6 Min. einkochen lassen, salzen, pfeffern. Stärke mit etwas Wasser anrühren, unter die Sauce rühren und kurz aufkochen. Butter nach und nach in Stückchen einrühren. Champignons putzen, Speck in Streifen schneiden. 30 g Butterschmalz erhitzen, beides darin 3-4 Min. anbraten. Coq au vin damit bestreuen. Dazu passen Bandnudeln oder Kartoffelgratin.