Rezept

Coq au cidre

Ein Rezept von Coq au cidre, am 03.07.2025

Zutaten

2	Hühnerkeulen mit Schulterteil
	Pfeffer
2 Zweige	Salbei
150 g	helle kernlose Weintrauben
1 EL	Butter
250 ml	trockener Cidre
	Salz
50 g	durchwachsener Räucherspeck (am Stück)
100 g	Schalotten
1 EL	Öl
1 TL	Mehl
1 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 40 g F, 24 g EW, 19 g KH

Zubereitung

1. Die Hühnerkeulen im Gelenk durchschneiden, kalt abspülen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. Den Speck ohne Schwarte in kleine Würfel schneiden. Den Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Trauben waschen und abzupfen.

2. Das Öl und die Butter in einer hohen Pfanne mit Deckel erhitzen. Den Speck dazugeben, bei mittlerer Hitze leicht knusprig werden lassen und wieder herausheben.

3. Die Hühnerteile portionsweise in das Fett geben und rundherum anbraten. Wieder herausnehmen. Dann die Schalotten und den Salbei in die Pfanne geben und andünsten. Das Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen.

4. Den Cidre dazugießen und aufkochen lassen. Die Hühnerteile und den Speck wieder in die Pfanne legen und alles bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 40 Min. schmoren.

5. Die Trauben unterrühren und das Gericht mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals ca. 10 Min. schmoren. Den Coq au cidre in vorgewärmten Tellern servieren. Dazu schmeckt Baguette.