

Rezept

Coq au vin - französischer Eintopf

Ein Rezept von Coq au vin - französischer Eintopf, am 09.06.2026

Zutaten

Poularde (ca. 1,4 kg)	Salz
Pfeffer	4 Zweige Thymian
150 g durchwachsener Räucherspeck	1 EL Öl
3 EL Butter	2 TL Mehl
½ l Rotwein (z. B. Burgunder)	2 Lorbeerblätter
200 g kleine Schalotten	200 g Champignons
2 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Die Poularde in 8 - 12 Stücke teilen, kalt abbrausen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Den Speck ohne Schwarte in kleine Würfel schneiden. Das Öl und 1 EL Butter in einem Schmortopf erhitzen. Den Speck darin bei mittlerer Hitze leicht knusprig werden lassen und mit dem Schaumlöffel herausheben. Hühnerenteile im heißen Fett portionsweise anbraten und herausnehmen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen.
2. Den Wein angießen und aufkochen lassen. Die Hühnerenteile wieder einlegen. Thymian und Lorbeerblätter dazugeben und das Huhn zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Min. schmoren lassen.
3. Inzwischen die Schalotten schälen. Die Pilze putzen und bei Bedarf mit einem Tuch abreiben. Die übrige Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotten und Pilze darin bei mittlerer Hitze 2 - 3 Min. andünsten, dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. garen. Den Speck untermischen, das Gemüse salzen, pfeffern und zum Huhn in den Topf geben. Nochmals ca. 25 Min. schmoren. Den Coq au Vin mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt frisches Baguette.