

Rezept

Coq au vin mit Poularde

Ein Rezept von Coq au vin mit Poularde, am 26.04.2025

Zutaten

1 große Poularde (ca. 1,8 kg, vom Metzger in 8 Stücke geteilt)	2 EL Öl
1 Flasche guter Rotwein (aus dem Burgund)	1 gehäufter EL Mehl
1 große Zwiebel	500 ml Hühnerbrühe
2 Möhren	100 g Knollensellerie
2 Lorbeerblätter	10 Zweige Thymian
Pfeffer	Meersalz
100 g Räucherspeck in Scheiben	250 g Perlzwiebeln
30 g Butter	250 g kleine Champignons
1-2 Prisen Zucker	1 EL Tomatenmark
	1/2 Bund glatte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 980 kcal

Zubereitung

1. Die Poulardenstücke kalt waschen und sehr gut trocken tupfen. Das Öl in einem weiten Bräter erhitzen. Die Poulardenstücke darin rundherum in ca. 8 Min. goldbraun anbraten. Das Mehl darüberstäuben. Alles mit einem kräftigen Schuss Rotwein ablöschen. Den Wein einkochen, dann den restlichen Wein und die Hühnerbrühe dazugießen und alles aufkochen.
2. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Den Sellerie und die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Zwiebel-, Möhren- und Selleriewürfel sowie 5 Thymianzweige und die Lorbeerblätter mit in den Bräter geben. Alles mit Meersalz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 1 Std. 15 Min. schmoren.
3. Inzwischen die Perlzwiebeln überbrühen, kurz stehen lassen, dann kalt abschrecken und schälen. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Die Pilze putzen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin in ca. 7 Min. goldgelb anbraten. Den Speck und die Pilze hinzufügen und alles weitere 5 Min. kräftig anbraten. Mit Pfeffer würzen und zugedeckt warm halten.
4. Die geschmorten Poulardenstücke aus der Sauce nehmen und abgedeckt beiseitestellen. Die Pilzmischung mitsamt Sud und mit dem Tomatenmark zur Sauce geben. Alles aufkochen und die Sauce leicht sämig einkochen. Mit Meersalz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann die Poulardenstücke wieder in die Sauce geben und nochmals kurz darin erhitzen.
5. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Thymianblättchen von den übrigen Zweigen abstreifen und mit der Petersilie über das Fleisch streuen. Das Hähnchen in Rotwein heiß servieren.