

# Coq au Vin blanc mit Weißwein

Coq au Vin blanc mit Weißwein ist eine klassische Spezialität der französischen Küche. Zarte Hendlkeulen werden in einer Weißweinsauce mit Speck, Pilzen und Wurzelgemüse geschmort.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| 125 g     | Frühstücksspeck                  |
| 150 g     | <a href="#">Champignons</a>      |
| 1 EL      | Butterschmalz                    |
| 4 Stk.    | Hühnerkeulen                     |
|           | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
| 1.5 EL    | Mehl                             |
| 1 EL      | Butterschmalz                    |
| 5 Stk.    | Schalotten                       |
| 2 Stk.    | <a href="#">Karotten</a>         |
| 0.25 Stk. | Sellerieknollen                  |
| 300 ml    | Weißwein, trocken                |
| 200 ml    | Hühnerbrühe                      |
| 4 Zweige  | Thymian                          |
|           | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Für **Coq au Vin blanc mit Weißwein** den Speck in kleine Würfel schneiden und die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und den Speck bei mittlerer Hitze langsam auslassen. Anschließend die Pilze hinzufügen und alles goldbraun anbraten. Danach beides aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.
2. Die Hendlkeulen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer

würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Im Bratensatz im Bräter rundum goldbraun anbraten und anschließend ebenfalls herausnehmen.

3. Schalotten, Karotten und Sellerie schälen. Ein kleines Stück Sellerie, zwei Schalotten und eine halbe Karotte fein würfeln. Im Bräter [Butterschmalz](#) erhitzen und die Gemüswürfel etwa 3–4 Minuten anschwitzen. Mit 150 ml Weißwein ablöschen, den Bratensatz lösen und kurz einkochen lassen. Danach weitere 150 ml Weißwein und die Hühnersuppe hinzufügen und alles aufkochen lassen.
4. Die Hendlkeulen und die Thymianzweige in die Sauce legen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze oder im Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten sanft schmoren, bis das Fleisch fast gar ist.
5. Die restlichen Schalotten halbieren und die übrigen Karotten und Sellerie in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden. Zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten schmoren lassen, bis das Hühnchen vollständig gegart ist. Kurz vor dem Servieren den angebratenen Speck und die Pilze wieder in den Bräter geben und alles kurz erhitzen.

## Tipp

Coq au Vin blanc mit Weißwein schmeckt besonders gut mit frischem Baguette oder Weißbrot.