Coq au vin

Wie Gott in Frankreich: Coq au vin ist einer der Klassiker aus der französischen Küche und gelingt nach diesem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk.	Huhn (zirka 1,5 kg)
	Salz und Pfeffer
3 EL	Butter
125 g	Räucherspeck
2 Stk.	Zwiebel
200 g	Champignons
1 Stk.	Karotte
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Mehl
250 ml	Rotwein
100 ml	Geflügelbrühe
2 Stk.	Knoblauchzehe (zerdrückt)
	Pfefferkörner
	Thymian

Zubereitung

1. Das Huhn für **Coq au vin** gründlich waschen und mit Küchenkrepp abtupfen. In 8 Teile zerlegen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

2. In einer Kasserolle die Butter nicht zu heiß erhitzen und die Hühnchenteile von allen Seiten goldbraun anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Den Backofen auf 120 Grad einstellen.

3. Speck in kleine Würfel schneiden und im Bratenansatz langsam ausgehen lassen. Währenddessen die Champignons vierteln, Kartotte in Scheiben schneiden, die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und grob schneiden. Alles mit etwas Tomatenmark in die Kasserolle geben, kurz rösten lassen, mit Mehl bestäuben und mit dem Rotwein ablöschen.

4. Mit einem Holzspatel den Bratensatz gut vom Boden lösen. Die fast fertige Sauce mit Hühnerfond, Rotwein, Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Das Fleisch hineingeben und das Ganze im Backofen für 30 Minuten weich ziehen lassen.

5. Die Kasserolle für 5 Minuten aus dem Backrohr nehmen und danach direkt am Tisch servieren.

Tipp

Eine bunte Salatbeilage, eingelegte Rote Rüben und frisches Weissbrot passen zum Coq au vin.