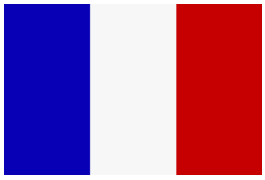

Frankreich

Coq au Vin

Zutaten:	2 bis 3 Hühner (oder 8 bis 10 Hühnerschenkel) 3 bis 4 Karotten 1 bis 2 Stangen Staudensellerie 700 bis 800 g Kartoffeln 250 bis 300 g Champignons 1 bis 2 Zwiebeln 2 bis 3 Knoblauchzehen 400 bis 500 ml Rotwein 2 bis 3 Lorbeerblätter 1 Zweig Thymian 2 bis 3 EL Cognac oder Rum 400 bis 500 ml Gemüsebrühe 2 EL Mehl Salz und Pfeffer Öl zum anbraten
Zubereitung: Schritt 1	Zuerst die Hühner teilen, waschen und trockentupfen. Die Karotten sowie die Kartoffeln schälen. Staudensellerie waschen und die Champignons putzen. Die Zwiebeln sowie den Knoblauch schälen und Beides in Stücke schneiden. Die Karotten in Scheiben und die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Die Champignons in Scheiben teilen.

Frankreich

Coq au Vin

Zubereitung: Schritt 2	Das Fleisch zusammen mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch sowie Lorbeerblättern, Rosmarin und Thymian in eine Schüssel geben. Alles mit dem Rotwein übergießen und für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nun in einer großen Pfanne hitzebeständiges Öl heiß werden lassen. Währenddessen die Hühnerteile aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und dann rundherum anbraten. Anschließend in einen Bräter oder einen Schmortopf geben und die Temperatur in der Pfanne herunterdrehen. Einen Schluck der Marinade in die Pfanne gießen, das Mehl darin verrühren und dann die restliche Marinade hinzufügen. Die Gemüsebrühe sowie den Cognac angießen und alles einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die aufgekochte Marinade zu den Geflügelteilen in den Bräter geben und nun Alles auf einer Platte für 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Frankreich

Coq au Vin

Zubereitung: Schritt 3	Inzwischen einen Topf mit Wasser aufsetzen und salzen. Darin die Kartoffelstücke kochen, bis sie gar sind. Während Huhn und Kartoffeln kochen, in einer kleinen Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen und die Champignons darin rundherum anbraten. Wenn das Coq au Vin nahezu fertig ist, die Champignons hinzufügen und mitkochen lassen. Guten Appetit.

Portionen: 4

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten sowie ca. 200 Minuten Ruhephase