

Frisch gekocht
Mittwoch, 24. August 2016



Rezept von Richard Rauch

Coq au vin mit Speck und Pilzen

1 Stunde / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Hühnecken, 500 ml Rotwein (Burgunder), Mehl, 2 Zwiebeln, 300 g Wurzelgemüse, 2 Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, 40 ml Cognac, 200 g Speck, 10 Schalotten, 20 Champignons, langer Pfeffer, frischer Thymian, Olivenöl, Butter.

Zubereitung

Das Wurzelgemüse schälen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln. Rotwein, Wurzelgemüse, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, langer Pfeffer sowie die Wacholderbeeren miteinander vermischen und die Hühnerkeulen bis zu 12 Stunden darin einlegen.

Die marinierten Keulen trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen in Mehl wenden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Hühnerkeulen darin rundum scharf anbraten. Wurzelgemüse aus dem Wein nehmen und im Bratenrückstand scharf anbraten, noch etwas Öl zugeben. Mit Cognac ablöschen und etwas einreduzieren. Marinier-Fond zugießen und abermals einkochen. Nun die Hühnerkeulen wieder einlegen, den restlichen Fond zugießen und im Rohr bei 180 °C 1 bis 1 ½ Stunden schmoren.

Klein geschnittene Schalotten, würfelig geschnittener Speck, geviertelte Champignons und Thymian in Butter kurz anbraten und über die geschmorten Hühnerkeulen streuen.