

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



Coq au Vin mit Parmesanpolenta

Coq au Vin:

1,2 – 1,5 kg Hühnerkeule
250g Champignons
10 Stk. Schalotten
4 Stk. Karotten
300ml Riesling
400ml Obers
Sherry, Salz, Pfeffer, Butter
Optional: Mehl

Vorbereitung:

Die Hühnerkeulen auslösen, von der Haut befreien und in kleine Stücke schneiden.
Die Schalotten in Würfel schneiden. Die Champignons vierteln. Die Karotten in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung:

Die Schalotten mit den Karottenwürfeln und den Champignons in Butter, ohne Farbe, rösten. Als nächstes die Hühnerstücke kurz mitschwitzen. Das Ganze mit Riesling und einem Spritzer Sherry ablöschen und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen. Zum Schluss mit Obers aufgießen und weitere 5 – 7 Minuten köcheln lassen, bis das Huhn durch ist. Je nach Geschmack kann man das Ganze mit etwas Mehlschwitze binden.

Parmesanpolenta:

200g Polenta
400g Milch
400g Obers
180g geriebener Parmesan

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

80g Butter
Salz, Pfeffer

Das Obers und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeiten kochen, die Polenta einrühren und ca. 8 Minuten köcheln lassen.

Die Polenta ist fertig, wenn sie keinen Biss mehr hat. Zum Schluss den Parmesan und die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.