



REZEPTVORSCHLAG

COQ AU VIN „KLASSISCH“

ZUTATEN:

- 1 Landhuhn (1,8 – 2 kg)
- Salz
- 1 Zwiebel
- 4 Zehen Knoblauch
- 3 Karotten
- 1 Fenchel
- einige Zweige Rosmarin und Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 700 ml Rotwein
- Olivenöl zum Braten
- 150 g kalte Butter

ZUBEREITUNG:

1. Das Huhn zerlegen, dabei auch das Pfaffenstück auslösen. Die Keulen am Gelenk halbieren, die Karkassen ebenfalls halbieren und vierteln. Alle Stücke in eine Auflaufform legen und mit etwas Salz gut einreiben.
2. Den Knoblauch andrücken. Zusammen mit den Kräutern, dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern zum Hühnchen geben, vermengen und zuletzt den Rotwein angießen. Alles 6-48 Stunden marinieren.

3. In der Zwischenzeit die Zwiebel und die Karotten schälen und würfeln. Den Fenchel putzen und würfeln. Die Hühnchen Stücke aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und in einem großen Topf in Olivenöl von allen Seiten anbraten.
 4. Die Gemüse anschließend im selben Fett anbraten. Mit Salz, etwas Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit der Marinade ablöschen. Mit 750 Milliliter Wasser oder Geflügelbrühe auffüllen und aufkochen.
 5. Die Brüste beiseite legen, die restlichen Hühnchen Teile dazu geben und das Coq au vin knapp unter dem Siedepunkt 45 Minuten ziehen lassen. Das geht am Besten im Ofen bei 100 °C. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Brüste zugeben.
 6. Zum Schluss die Hühnchen Stücke herausnehmen, die Soße passieren und aufkochen. Abschmecken und die kalte Butter einrühren. Die Hühnchen Stücke hinein geben und servieren.
-