

Coq au vin

Frankeich (für 4 Personen)

Zutaten:

- ein gutes kg Pouletteile (Schenkel, Flügel etc.)
- 250 g Champignons
- 150 g Speckstreifen
- 1...2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 dl Rotwein
- ca. 3dl Hühnerbouillon (warmes Wasser mit 1 aufgelöstem Hühnerbouillonwürfel)
- edelsüßes Paprikapulver
- frische Gartenkräuter (Rosmarin, Thymian etc.)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- Olivenöl
- ein paar Lorbeerblätter
- Maizena Express (Stärkepulver)

Vorbereitung:

- Die Pouletteile am Vortag oder mindestens ein paar Stunden voraus waschen, trocknen und die Haut abziehen (wo möglich).
- In eine geeignete Schale legen und mit Rotwein füllen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Die Kräuter auch begeben. Im Kühlschrank marinieren.
- Danach das Fleisch rausnehmen und abtrocknen. Wein und Kräuter zum Schmoren verwenden.
- Das Fleisch mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer einreiben.
- Zwiebel rüsten und in grobe Schnitze schneiden
- Knoblauch rüsten und klein schneiden
- Champignons waschen, trocknen und halbieren
- Speckstreifen in breite Stücke schneiden

Zubereitung:

- Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons im Bräter ca. 6 Minuten mit Öl anbraten. Alles bei Seite stellen.
- Die Pouletschenkel ebenfalls im Bräter ca. 6 Minuten mit Öl allseitig anbraten. Das Tomatenmark zugeben und gut vermischen. Nochmals kurz braten. Wenn der Bräter zu klein ist für alles, in Portionen braten.
- Den Wein mit den Kräutern vom Marinieren dazu giessen und ca. 5 Minuten köcheln.
- Das oben beiseitegelegte (Speck etc.) und die Lorbeerblätter begeben sowie so viel Gemüsebouillon, dass alles knapp bedeckt ist.
- Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten sachte im Bräter schmoren.
- Kurz vor Schluss etwas Maizena Expressiterrühren zum leicht eindicken und noch kurz köcheln. Ggf. mit Salz/Pfeffer abschmecken. Aber dank des Specks ist das nicht wirklich notwendig.

Tipp:

- Im Original natürlich kein Poulet, sondern ein Coq (=Hahn) 😊. Aber der ist schwieriger zu kriegen bei uns.
- Als Beilage z.B. Bratkartoffeln und/oder natürlich Baguette-Brot.
- Den Coq gibt es auch in der Variante mit Weisswein.
- Man kann auch ein ganzes Huhn oder Hahn nehmen und es selber zerteilen.
- Mein Lieblingsbräter ist natürlich der Le Creuset Profitopf aus emailliertem Gusseisen.

