

Coq au Vin

mit Pilzen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 GUT LANGENHOF Hähnchenkeulen
- 4 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 4 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
- 2 ERNTEKRONE Karotten
- 500 g ERNTEKRONE Champignons
- 150 g GUT BARTENHOF Bacon
- 1 Liter Rotwein (Dornfelder Regent - trocken)
- 600 ml BIO SONNE Geflügelbrühe
- 3 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
- 2 EL zimmerwarme LANDFEIN Butter
- 2 EL BIO SONNE Olivenöl
- 1 TL VILLA GUSTO Tomatenmark
- 1 TL COOK! Thymian
- Salz
- COOK! Pfeffer
-
- 1 GOLDBLUME Baguette oder Baguettebrötchen
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung das Gemüse putzen, mundgerecht zerkleinern und mit den Hähnchenkeulen für mindestens 12 Stunden in Rotwein einlegen.
2. Außerdem Mehl und Butter vermengen und kalt stellen.
3. Am Kochtag, den Rotweinsud abgießen und auffangen (dieser wird noch für die Sauce benötigt). Das Fleisch und das Gemüse in Olivenöl in einem großen Bräter goldbraun anbraten.
4. Den Bacon in Streifen geschnitten dazugeben und ebenfalls Farbe nehmen lassen.
5. Mit Tomatenmark, fein gehacktem Knoblauch und Thymian verfeinern – mit dem Rotweinsud ablöschen.
6. Alles einmal kräftig für 5–6 Minuten aufkochen und die Geflügelbrühe hinzugeben.
7. Das Coq au Vin abgedeckt für eine Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt.
8. In der Zwischenzeit die Champignons in etwas Olivenöl kräftig anbraten und erst am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Ende der Garzeit auch in den Bräter geben.
9. In die entstandene Sauce die kalte Mehl-Buttermischung mit einem Schneebesen Stück für Stück einrühren, bis eine leichte Bindung entstanden ist.
10. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und mit frischem Baguette oder Baguettebrötchen servieren.