

Coq au vin

Für 4 Personen

1 Bio-Hähnchen, 1,7 kg	2 Karotten	1 Zwiebel
150 g Speck	50 g Schweineschmalz	20 ml Cognac
1 TL Mehl	750 ml kräftiger Rotwein	1 EL Zucker
2 Knoblauchzehen	6 kleine Schalotten	200 g kleine Champignons
5 Pfefferkörner	4 Pimentkörner	3 Lorbeerblätter
1 Gewürznelke	1 Thymianzweig	Salz
Pfeffer	500 g blaue Kartoffeln	

Hähnchen innen und außen waschen, in 8 bzw. je nach Größe des Hähnchens auch in 12 Stücke teilen.

Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Speck würfeln. Schweineschmalz in einem Schmortopf auslassen. Hähnchenteile von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Karotten und Zwiebel im Bratfett anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Speck kurz anbraten. Dann die Hähnchenteile und das angebratene Gemüse wieder hinzufügen und mit Cognac ablöschen. Mit 1 Teelöffel Mehl bestäuben.

Rotwein mit Zucker verrühren und angießen.

Knoblauch und Schalotten schälen, Champignons putzen.

Pfefferkörner, Pimentkörner, Lorbeerblätter, Gewürznelke, Thymianzweig, Knoblauch, Schalotten und Champignons zu den Hähnchenteilen geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2,5 Stunden im geschlossenen Topf auf dem Herd bei kleiner Temperatur köcheln lassen. Der Coq au vin ist fertig, sobald sich das Fleisch ganz leicht vom Knochen lösen lässt.

Kartoffeln waschen und in Schale in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und pellen.

Coq au vin mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kartoffeln servieren.

Martina Kömpel am 03. Dezember 2019