

Coq au Vin

Für 2 Personen:

1 Hähnchen (1,5 kg)	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
3 EL Bratöl	150 g Speckwürfel	3 Zwiebeln, geachtelt
2 Knoblauchzehen	2 Karotten	2 St. Staudensellerie
2 Rosmarin-Zweige	2 Thymian-Zweige	1 EL Tomatenmark
1 $\frac{1}{2}$ EL Mehl	500 ml Rotwein	2 TL Gemüsebrühe
250 g Champignons, halbiert		

Hähnchen zerlegen und mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Die Karotten schälen, halbieren, in Scheiben schneiden.

Den Sellerie in Stücke schneiden.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchen darin portionsweise bei hoher Hitze von allen Seiten goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen. Speck in die Pfanne geben und auslassen.

Anschließend das Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter zum Speck in die Pfanne geben und ca. 3 Minuten kräftig anrösten.

Tomatenmark dazugeben und ca. 2 Minuten mitrösten. Alles mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Mehl in die Pfanne geben, alles miteinander vermengen, Mehl kurz mitrösten und dann mit Rotwein ablöschen. Einmal aufkochen lassen, damit sich der Bodensatz löst. Dann Gemüsebrühenpulver hinzugeben und mit 400 ml Wasser aufgießen. Die angebratenen Hähnchenstücke mit dem Knochen nach oben in die Sauce legen und alles mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten köcheln lassen.

Hähnchen aus der Sauce nehmen, in eine Auflaufform geben und mit Alufolie abdecken.

Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Die Stiele von Rosmarin und Thymian aus der Sauce nehmen, Pilze sowie das Hähnchen in die Pfanne geben und mit geschlossenem Deckel noch einmal ca. 10 Minuten köcheln lassen. Fleisch mit etwas Gemüse und Sauce auf zwei Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 06. April 2024