

Coq au Vin mit Weißwein

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

95
Min.

NIVEAU



Für 4 Portionen

Für die Hähnchenkeulen

4 Hähnchenkeulen
Salz, Pfeffer
2-3 Esslöffel Mehl
2-3 Esslöffel Butterschmalz
6 Schalotten
6 Perlzwiebeln
2 Karotten
300 g Babykartoffeln
50 ml Cognac
200 ml Riesling
200 ml Hühnerbrühe
200 ml Sahne
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund Petersilie, gehackt

Besonderes Zubehör

Gusseisen Bratpfanne

Beim Gedanken an klassische französische Gerichte komme ich an **Coq au vin mit Weißwein** natürlich nicht vorbei. Während der Gaumenschmaus im Burgund in Rotwein schmort, gibt sich im **Elsass** dagegen der

leichtere, weiße Vertreter die Ehre. **Riesling**, um genau zu sein. Der macht deine **Hähnchenschenkel** mit seinem **säuerlich frischen Aroma** besonders mürbe und sorgt zudem noch für eine kräftige Sauce. **Geröstete Perlzwiebeln, Schalotten** und **sättigende Babykartoffeln** tun ihr Übriges, um dir das unvergleichliche französische Landhaus-Feeling nach Hause zu holen.

- 1 -

Hähnchenkeulen salzen, pfeffern und leicht bemehlen. Schalotten, Perlzwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen. Schalotten und Kartoffeln halbieren, Karotten in grobe Scheiben schneiden.

- 2 -

Butterschmalz in der Gusseisenpfanne zerlassen, Hähnchenkeulen darin von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

- 3 -

Vorbereitetes Gemüse von allen Seiten 3-4 Minuten in der Pfanne rösten, herausnehmen und beiseitestellen. Cognac zum in die Pfanne geben, Bratensatz vom Pfannenboden lösen und mit Riesling, Hühnerbrühe und Sahne ablöschen.

- 4 -

Sauce aufkochen, Herd runterdrehen und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Thymian und Rosmarin mit Küchenzwirn zu einem Bouquet binden.

- 5 -

Keulen, Gemüse und Kräuter-Bouquet in die Sauce legen

Coq au Vin mit Weißwein

und in der Pfanne ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen lassen.

- 6 -

Petersilie fein hacken. Gericht direkt aus der Pfanne servieren und mit gehackter Petersilie garnieren.