

Helmut Gote | Coq au vin – Huhn in Rotwein

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/18/helmut-gote-coq-au-vin-huhn-in-rotwein

Zutaten:

1 ganzes Huhn

Für die Marinade:

- 1 Flasche Burgunder (Rotwein)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Kräuterbündel (Petersilie, Thymian, Lauchgrün, Lorbeerblatt)
- Mehl
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

- 80g durchwachsener Speck
- 4 Frühlingszwiebeln
- 100g kleine Champignons
- Rapsöl
- Prise Zucker

Zubereitung:

Zuerst das Huhn zerlegen. Flügel und Schenkel abtrennen, diese jeweils in den Knochengelenken auseinanderschneiden. Die Karkasse längs teilen, das Brustfleisch daran lassen. Alle Stücke in eine Schüssel legen.

Für die Marinade das Gemüse putzen, in grobe Stücke schneiden und in etwas Öl kurz andünsten. Dann mit dem Rotwein aufgießen, das Kräuterbündel dazugeben und alles aufkochen lassen. Die heiße Marinade über die Hähnchenstücke gießen, abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Stücke mit Küchenkrepp sorgfältig abtrocknen und auf beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben. In Öl kurz auf beiden Seiten kräftig anbraten, das Gemüse aus der Marinade dazu geben, kurz mitdünsten, dann dann mit der Marinade ablöschen. Vorsichtig salzen und kräftig pfeffern.

Nun im offenen Topf im Backofen bei 150°C ca.1 Stunde schmoren. Die Karkasse mit dem Brustfleisch schon nach 30 Minuten heraus nehmen. Die Sauce durch ein Sieb abgießen und auffangen.

Den Speck in schmale Streifen schneiden, das Gemüse für die Beilage waschen und putzen. Die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln, die Lauchzwiebeln in nicht zu kleine Stücke schneiden. Zuerst den Speck in etwas Öl anbraten, das Gemüse zufügen und anschwitzen. Dann mit der Sauce ablöschen und 10 Minuten offen köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Das Brustfleisch von der Karkasse lösen und in 3 Stücke teilen. Die Hühnchenstücke in der Sauce vorsichtig erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Pellkartoffeln servieren.

Rezept: Helmut Gote

Quelle: WDR 1 – essen & trinken