

Coq au vin (6-8 Portionen) nach "Frankreich - Genuss pur"

Zutaten:

2 Hähnchen á ca. 1,6kg
Salz, Pfeffer
1 Flasche Rotwein
3 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
250 g geräucherter Frühstücksspeck
60 g Butterschmalz
400 g Champignons
30 g Mehl
1 Ltr. Hühnerbrühe
125 ml Brandy
20 g Tomatenmark
20 kleine Zwiebeln
gehackte glatte Petersilie



Zubereitung

Hähnchen zerlegen: Haut entfernen, Keulen abtrennen, im Gelenk teilen. Brust mit Knochen herauschneiden, in der Mitte am Brustbein und jeweils quer mit einer Geflügelschere teilen.

Aus der Haut, den restlichen Karkassenteilen und den Flügeln eine Hühnerbrühe kochen, abseihen. Das restliche Fleisch von den Flügeln und Karkassenstücken für ein Ragout oder eine Nudelsauce ablesen und beiseite stellen.

Hähnchenteile im heißen Butterschmalz nach und nach von allen Seiten scharf anbraten bis sie goldbraun sind, dann herausnehmen.

Frühstücksspeck in 4 Stücke teilen und im Fett mit den halbierten Champignons scharf anbraten, dann mit dem Brandy ablöschen und fast ganz einkochen lassen. Hähnchenteile gut salzen, pfeffern und wieder in den Topf geben. Tomatenmark dazugeben und alles mit dem Mehl bestäuben. Kurz anrösten lassen, dann mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen bis alles fast bedeckt ist. Lorbeerblätter und Thymiansträußchen zufügen, abdecken und bei kleiner Hitze etwa 1 Std. schmoren lassen, ab und zu umrühren.

Nach einer Stunde den Deckel entfernen und bei geringer Hitze weiterschmoren (30 min. bis 1 weitere Stunde) damit die Sauce auf die gewünschte dicksämige Konsistenz einkocht. Sollte sie immer noch zu dünn sein, mit etwas Mehlbutter aufmontieren.

Während des Schmorens die geschälten kleinen Zwiebeln in etwas Butterschmalz langsam goldbraun braten. Am Ende des Schmorens zu den Hähnerteilen geben. Mit Bauernbrot servieren und mit gehackter glatter Petersilie bestreuen.

Bei den kleinen, jungen Hähnchen kann man sich das Marinieren über Nacht sparen. Sollte man es dagegen mit einem alten Hahn zu tun haben, legt man ihn am Vorabend mit den Kräutern im Rotwein ein.

Hier ganz klassisch zubereitet nur mit Speck, Pilzen und kleinen Zwiebeln, aber gern auch zusätzlich mit ein paar Karotten, etwas Fenchel und Bleichsellerie, die man in Stücken etwa eine Viertelstunde vor Ende der Schmorzeit zugibt.

Dazu gibt's Brot, und wer will brät noch ein paar kleine Kartoffeln in der Schale mit ein paar Stielen Rosmarin in der Pfanne dazu.