

## Coq au Riesling

### Zutaten für 4 Personen

- 1 schöner Bauernhahn von etwa 2 kg
- 100 gr Butter
- 1 grosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Mehl
- 1 Flasche kräftiger Elsässer Riesling
- 1 dl Geflügelfond (ersatzweise aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 gr Champignons, putzen, in grössere Würfel schneiden
- 2,5 dl Crème fraîche
- Saft einer ½ Zitrone

### Zubereitung

In einem Schmortopf in weiterer Butter die gehackten Zwiebeln anschwitzen. Die Hahnstücke zugeben und mit dem Mehl bestäuben. Alles eine schöne Farbe annehmen lassen, mit dem Riesling angiessen.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Geflügelfond zugeben. Den Schmortopf zudecken und den Hahn auf milder Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Der Schmortopf kann auch für 50 Minuten, in den, auf 200° vorgeheizten Ofen geschoben werden. - Gute Reise!

Die gewürfelten Champignons in der restlichen Butter gar dünsten. In ein Sieb abgessen und die Flüssigkeit auffangen.

Wenn die Fleischstücke gar sind, aus dem Topf heben und warm stellen. Den Kochfond durch ein feines Sieb passieren und in einer Pfanne mit der Champignonflüssigkeit und der Crème fraîche, auf die Hälfte einkochen lassen. Die Champignons zugeben, mit dem Zitronensaft abschmecken und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Sauce über die hübsch angerichteten Stücke vom Hahn giessen und sofort servieren.

Erfolgsrezept: Das Poulet muss von den Knochen fallen, dann ist der Coq au vin servierbereit.

### Tipp

Nur Poulet - Oberschenkel verwenden. Es ist zu empfehlen den gleichen Wein zum Kochen zu Verwenden den man nachher dazu trinkt Als Beilage Nudeln in Butter mit Schnittlauchröllchen oder Butterreis mit Petersilie.

## Coq au vin

### Zutaten:

---

40 g Bacon  
20 g Butter  
250 g Zwiebeln  
2 Schalotten  
250 g Champignons  
50 g Cognac  
1 Lorbeerblatt  
Thymian  
Knoblauch

16 g Mehl  
1/8 L Brühe  
1/8 L Rotwein  
100 g Baguette  
1 Huhn



Coq au vin gilt als eines der Nationalgerichte Frankreichs.  
Bei diesem klassischen Rezept wird das Huhn in Rotwein geschmort.  
Den Ofen auf 225° vorheizen.  
In einem Schmortopf 10 g Butter auslassen und Bacon kross braten.

Den Bacon mit einer Schaumkelle aus dem Bratenfett heben, abtropfen und beiseite legen.

Das Huhn waschen, trocknen und in vier Teile schneiden, wie oben auf dem Bild zu sehen.

Das Huhn im Bratenfett kräftig anbraten, herausnehmen und warmstellen.

In das Bratenfett die restliche Butter geben und halbierte Zwiebeln, feingewürfelte Schalotten und halbierte Champignons kurz schmoren.

Die Zwiebeln und Pilze herausnehmen und das Huhn wieder in den Topf legen.  
Cognac in 2 Portionen (sonst wird die Flamme zu hoch) erwärmen, anzünden und brennend über das Huhn gießen.

Dabei den Topf rütteln, damit die Flammen gelöscht werden.

Lorbeer, Thymian und Knoblauchscheiben in das Bratensatz geben, mit Mehl bestäuben und etwas schmoren lassen. Dabei das Huhn wenden.

Für die Sauce vom Coq au vin zuerst Brühe angießen und dann den Rotwein zufügen.

Speck Zwiebeln, und Champignons wieder zum Coq au vin geben und den Topf zudecken. Coq au vin im vorgeheizten Ofen bei 225° ca. 30 Min. auf der mittleren Schiene schmoren. Anschließend den Deckel abnehmen und das Coq au vin weitere 15 Min. schmoren.

Um die Sauce vom Coq au vin aufnehmen zu können, wird in Frankreich Baguette dazu serviert.