Coq au Vin

Schwierigkeit **Zeitaufwand** 150 min

Zutaten für 4 personen

- 1 Stück Hühnchen (ca. 1,5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Butter
- 150 g Räucherspeck in Würfel geschnitten
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Champignons
- etwas Mehl
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Mehl
- 1/4 l Rotwein
- 1/8 l Hühnerbouillon
- 1 Zehe Knoblauch (zerdrückt)
- Thymian
- 1 Bund Suppengemüse
- Olivenöl

Zubereitung

Huhn in 6- 8 Stücke teilen, Suppengemüse, Knoblauch und Zwiebel grob hacken, Huhn und das Gemüse in einen Bräter geben und mit Rotwein übergießen, Thymian hinzufügen am besten über Nacht im Kühlschrank zugedeckt marinieren.

© www.heikokocht.at, 2016

Huhn aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen, Rotwein vom Gemüse abseihen und aufheben. Mehl in eine Schüssel geben, diese gut salzen und die Hühnerteile darin rundum melieren.

In einer hohen Bratpfanne uns die Hühnerstücke rundum scharf anbraten, Huhn herausnehmen und in der gleichen Pfanne das abgeschöpfte Suppengemüse und die Speckwürfel scharf anbraten, ebenso fügen sie kurz vor Ende des Bratvorgang die Champignons dazu, Tomatenmark hinzu geben, anbraten bis sich am Pfannenboden eine dunkle Kruste gebildet hat. Nun löschen Sie mit dem Rotwein ab und gießen noch die Hühnerbrühe dazu. Einmal aufkochen lassen. Und zurück in den Bräter schütten.

Nun das Huhn im Rohr ca. 2 Stunden bei 230 Grad garen.

Huhn herausnehmen, Sauce vom Gemüse trennen (abseihen) ggf. mit etwas Waser und Maizena abbinden.

Gutes Gelingen!

© www.heikokocht.at, 2016