

Coq au Vin

Für 4 Personen

2 EL Olivenöl	1 Poularde in 8 Teilen	1 EL Mehl
500 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	1 Zwiebel
1 Möhre	100 g Sellerie	5 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer
500 g kl. Frühkartoffeln	300 g kl. Möhrchen mit Grün	6 Schalotten
100 g Bauchspeck in Scheiben	200 g Champignons	40 g Butter
1 Prise Zucker	3 St. glatte Petersilie	

Das Öl im Bräter erhitzen. Die Poularden-Stücke darin rundherum a. 8 Minuten goldbraun anbraten.

Dann das Mehl darüber stäuben, mit der Hälfte vom Wein ablöschen und diesen einkochen lassen. Danach den restlichen Wein und den Geflügelfond dazu gießen und aufkochen.

Die Zwiebel schälen und grob würfeln.

Die Möhre und den Sellerie schälen, bzw. putzen und ebenfalls grob würfeln.

Thymianzweige waschen und trocken tupfen. Von einem Zweig die Blättchen abnehmen und beiseite stellen.

Die restlichen Thymianzweige, Lorbeerblätter, Möhre, Sellerie und Zwiebel zum Geflügel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 60 Minuten schmoren.

Inzwischen die Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

Die Möhrchen putzen, das Grün, bis auf 1- 2 cm, abschneiden. Möhren ggf. mit einem Sparschäler schälen. 9. Möhren in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest garen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Die Champignons putzen und je nach Größe ganz lassen oder vierteln.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei kleiner Hitze 6 Minuten anrösten.

Den Speck und die Pilze hinzufügen, weitere 5 Minuten mitbraten, mit Pfeffer würzen.

Die garten Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen, nach Wunsch schälen.

Die gegarten Poularden-Stücke aus der Sauce nehmen und abgedeckt warmhalten.

Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf streichen, dabei Schmorzutaten im Sieb gut ausdrücken.

Die Saue und die Schalotten-Pilz-Speck-Mischung in den Bräter geben, aufkochen und leicht sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Poularden-Stücke und Möhrchen in die Sauce geben und kurz darin erhitzen.

In einer Pfanne die restliche Butter schmelzen, die Kartoffeln bei mittlerer Hitze in der Butter leicht braun schwenken, Petersilie untermischen.

Den Coq au Vin in tiefe Teller geben und die Kartoffeln dazu legen, mit Thymianblättchen garniert servieren.

Rainer Klutsch am 16. Juni 2021