

Coq au Vin

Für 4 Personen

2 Flaschen franz. Spätburgunder	1 Hähnchen	100 g Bauchspeck
8 Champignons	4 Stangen Sellerie	2 Karotten
1 mittlere Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	3 Blätter Lorbeer	4 EL Tomatenmark
1-2 TL Speisestärke	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
Olivenöl	gehackte Petersilie	1 Baguette

Das Hähnchen in Unter-, Oberschenkel und Bruststücke zerlegen. Salzen, in Olivenöl rundherum anbraten und aus dem Topf nehmen.

Das Gemüse putzen bzw. schälen. Zwiebeln fein würfeln, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden, Champignons vierteln, Speck würfeln und alles zusammen im gleichen Topf mit Rosmarin, Thymian, Lorbeer und gehacktem Knoblauch anschwitzen. Mit Salz und Prise Zucker würzen, Tomatenmark einrühren und mit Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Rotwein ablöschen, dabei 1 Glas zurückbehalten.

Die Hähnchenstücke in die Sauce geben und ca. 1 1/2 Std. kochen. Kurz vor Schluss Speisestärke mit dem restlichen Rotwein verquirlen und die Sauce damit binden.

Das Coq au vin auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und mit Baguette servieren.

Björn Freitag am 22. Oktober 2022