

Hahn in Rotwein (Coq au Vin)

Kategorie: Geflügel

Rezept Nr.: 70

Portionen: 8

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Beurre Manie	50 Gramm	
Wammerl	300 Gramm	blanchierte Streifen
Champignons	500 Gramm	
Thymian	0	
Bressehuhn	2400 Gramm	2 Stück klein
Knoblauchzehen	3 Stück	
Öl	0,1 Liter	
Rotwein	1,5 Liter	trocken
Zwiebeln	5 Stück	

Zubereitung

1. Die beiden Bressehühner in portionsgerechte Stücke zerteilen, rundherum mit Salz, Pfeffer und gerebeltem Thymian würzen.
2. Speck in Streifen schneiden und blanchieren. Abtropfen lassen. Zwiebeln und Champignons vierteln.
3. Öl in der Pfanne erhitzen. Die Hühnerstücke hierin leicht Farbe nehmen lassen.
4. Die Gemüse, den feingehackten Knoblauch und die Speckstreifen zugeben. Ebenfalls leicht anrösten. Champignons in etwas Butter braun werden lassen und zum Schluß dazu geben.
5. Mit einem Schuß Cognac oder Marc de Bourgogne ablöschen und den Bratsatz damit deglacieren. Mit 1,5 ltr. gutem, trockenem rotem Kochwein ablöschen noch etwas Thymian zugeben. Aufkochen lassen, dann köcheln lassen
6. Wenn das Geflügel zart ist, mit 20 Minuten Garzeit pro Kilogramm rechnen.
7. Kurz vor Beeendigung der Garzeit die Geflügelstücke herausnehmen und die Sauce mit Beurre manié binden. Kurz auf gewünschte Konsistenz einkochen lassen und mit dem Schneebesen durchrühren.

Beilage/Gemüse:

Geröstete Brotcroutons, die mit flüssiger Butter beträufelt und leicht mit Knoblauch aromatisiert werden.