

Coq au vin (Hähnchen in Rotweinsauce)

Zutaten für 4 Personen

- 8 Hühnerschenkel
- 750 g Kartoffeln
- 300 g Champignons
- Öl zum Braten
- 2 EL Cognac
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- Für die Marinade: 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 Karotten, 1 Stange Staudensellerie, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 400 ml Rotwein

Zubereitung

Schritt 1:

Die Hühnerschenkel waschen und trockentupfen.

Für die Marinade die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Karotten und den Staudensellerie in Scheiben schneiden. Rosmarin, Thymian und Rotwein hinzufügen.

Das Fleisch und die Marinade in eine Schüssel geben und für 3 bis 12 Stunden in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

Schritt 2:

Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen.

Die Hühnerschenkel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und im Öl anbraten. Das Fleisch anschließend in einen Bräter geben.

Nun etwas Marinade in die Pfanne gießen, das Mehl darin verrühren, dann die restliche Marinade und die Champignons in Scheiben hinzufügen. Die Gemüsebrühe und den Cognac angießen, alles aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3:

Die aufgekochte Marinade zu den Hühnerschenkeln in den Bräter geben und alles ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Währenddessen die Kartoffeln, in Stücke geschnitten, im Salzwasser kochen.

Anrichtung

Die Kartoffeln abgießen, auf Teller verteilen und den Coq au vin hinzufügen. Servieren Sie dazu einen trockenen Rotwein.

Zubereitungszeit

90 Minuten