



Coq au vin à l'alsacienne

Für den "Coq au vin" gibt es viel Zubereitungsarten, oftmals wird er in Rotwein geschmort. Ich hab mich für eine Elsässer Variante mit Weisswein entschieden. Typischerweise würde man dazu einen Elsässer Riesling verwenden. Ein guter Riesling-Sylvaner aus der Schweiz tuts aber auch.

Tipp: Das Flambieren mit Cognac verleiht dem Hühnerfleisch einen besonderen Pepp.

Zutaten (2 Portionen)

Marinade:

Paprika (süss)

etwas feingehackte Zwiebel

etwas schwarzer Pfeffer

Weisswein

Coq au vin:

6-8 Stücke vom Huhn:

Schenkel (entzweit), Brust, Flügel

1 grosse rote Zwiebel

200g Champignons

100g Speckwürfeli

1 Grosse Knoblauchzehe

5-6 Lorbeerblätter

5-6 Nelken

3dl Weisswein

1dl kräftige Hühnerbouillon

0,5dl Cognac

0,5dl Vollrahm

20g Mehlbutter

Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

Fleisch marinieren und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Das muss nicht unbedingt sein, ist aber besser.

Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und anbraten. Wenn die Stücke schön braun sind, einen guten Schuss Cognac in die Bratpfanne geben und flambieren (Mit einem langen Strichholz anzünden, nicht unter dem laufenden Dampfzug flambieren!). Sobald das Feuer erlischt, Fleisch herausnehmen und in einen Schmortopf geben.

Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben. In Streifen geschnittene Zwiebeln, Speckwürfeli und die halbierten oder gevierteilten Champignons zugeben und ca. 5 Minuten rösten. Weisswein und Bouillon zugeben und aufkochen. Knoblauch in kleine Stücke geschnitten oder gepresst zugeben. Lorbeerblätter und Nelken, ev. auch ein Stückchen scharfe Paprikaschote (im Gewürzsäckchen) zugeben. Alles über das Fleisch geben. Die Fleischstücke sollten gut bedeckt sein.

45 Minuten leicht simmernd schmoren (Suppenhuhn oder Junghahn etwa 1 Stunde). Gegen Ende der Schmorzeit nach Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mehlbutter zugeben, gut umrühren und nochmals 10 Minuten simmern lassen. Zum Schluss Rahm zufügen, umrühren, aber nicht mehr kochen.

Mit reichlich Saft anrichten und mit grob zerzupfter, glatter Petersile bestreuen.

Mehlbutter: Zu gleichen Teilen Mehl und Butter zusammenfügen und verkneten, dadurch bildet das Mehl beim Zugeben in die heisse Sauce keine Klümpchen.



Abfackeln! Finger rechtzeitig in Sicherheit bringen. Der heiße Cognac brennt sofort lichterloh.