

Coq au vin

Zutaten:

1 Poularde von ca. 1,2 kg – 1,5 kg
200g geräucherter gewürfelter Speck
500g Tomaten
5 Zwiebeln
1 Karotte
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
3 Zweige Thymian
2 doppelte Weinbrand
1 Flasche trockener Rotwein (St. Laurent oder als kräftigere Variante Dornfelder)
Traubenkernöl oder Olivenöl
Salz
groben Pfeffer am besten schwarzen aus der Mühle

Vorbereitung:

Die Poularde in ca. 8 Stücke zerteilen. Zwiebeln und Knoblauch grob zerkleinern, Karotte würfeln. In einer anderen Schüssel die Tomaten würfeln.

Zubereitung:

Den Speck mit etwas Öl in einem Bräter anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Karotte, Thymian und Lorbeer zugeben und braten bis die Zwiebeln goldbraun sind.
Die Zwiebelmischung aus dem Fett herausnehmen und die Poulardenteile gut anbraten auf der Hautseite zuerst.
Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit dem Weinbrand begießen und flambieren.
Die Zwiebelmischung und die Tomatenwürfel zugeben, kurz aufkochen.
Den Rotwein zugeben bis das Fleisch fast ganz bedeckt ist.
Den Bräter bei 180 Grad ca. 1 Stunde in den Backofen. Je größer die Poularde desto länger die Garzeit.
Das Fleisch aus dem Bräter holen, warm stellen.
Die Sauce durch ein Sieb gießen, dabei das Gemüse leicht ausdrücken. Die Sauce aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen, abschmecken.

Als Beilage empfehle ich Ihnen Nudeln und Gemüse;
und dazu reichen Sie den gleichen Wein, wie beim Kochen.

Coq au vin läßt sich auch hervorragend mit trockenem Weißwein am besten mit Riesling zubereiten.

Dazu benötigen Sie noch 400 g Champignons, Butter und Creme Fraiche.

Die Tomaten können Sie weglassen.

Der Kochvorgang ist praktisch gleich.

Während Sie die Sauce reduzieren, dünsten Sie die geviertelten Champignons in Butter gar. In die reduzierte Sauce geben Sie die Pilze und schmecken diese mit Creme Fraiche und einem Spritzer Zitronensaft ab.