Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



COQ AU VIN

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · KOCHZEIT: 2 STUNDEN

Es ist für mich sehr wichtig, dass Ihr Leser mir eure Meinung und Anregungen mitteilt. Letztens hat **Hans-Martin** nach dem „**Ultimativen Coq au vin Rezept**“ nachgefragt.

Das Rezept kannte ich, aber ob es so Ultimativ war, war ich mir nicht so sicher, aber typisch Französisch schon.
Ich wollte es richtig außergewöhnlich machen, also habe ich auf die Zutaten geachtet. Das Rezept ist und bleibt immer dasselbe.

Beim Metzger habe ich guten Speck und Maispoularden-Schenkeln besorgt (Bei uns gibt es leider kein Hahn zu haben). Sie können ein ganzes Huhn kaufen und dann es in kleine Teile schneiden. Ich mag zurzeit kein Fleisch manipulieren und es war praktisch Schenkeln zu nehmen.

Dazu 2 gute Flaschen Bordeaux (aus meiner Reserve), Gans-Fett aus dem Périgord statt Butter und gutes Gemüse aus dem Garten.

Und Ja, liebe Leser, weisse ich schon Bescheid, dass ein „**Coq au vin“ mit Hahn** zubereitet werden soll. Aber so einfach ist es auch nicht ein guter Hahn zu finden, sodass ich es lieber auf die Hühner Version zugreife. Also wenn Ihr ein „guter“ Hahn bekommen könnten, bereite es doch mal dieses Rezept mit einem „Ganze Hahn“, es schmeckt auch viel besser. Aber für alle normal Sterbliche von uns ein Huhn ist auch ein sehr gut (und einfach umsetzbare) Lösung ;-). Und diese bekommt man überall.

Noch was Wichtiges : Da „der Coq au vin“ 2 Stunde köchelt, verdunstet der Alkohol. Also keine Sorge für die Schwangeren und die stillenden Muttis, sie können ruhig zugreifen.

Mit all diesen Informationen könnt ihr Euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie Euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von Eurem **Speise** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für ein Coq au Vin für 4 Personen:

4 große Maispoularden-Schenkeln (oder 1 ganzer Hahn), 3 EL Gänse-Fett, 1 Flasche guter Rotwein (Bordeaux oder Burgunder), 50 ml Cognac, 300 g Speck, 400 g Möhren, 500 g Champignons, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehe, 250 ml Geflügelfond (oder 1 Hühnerbrühe-Würfel), Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian (oder Bouquet Garni) Nelke, Pfeffer, 1 TL Speisestärke

Wichtig für ein Coq au Vin: das Fleisch marinieren

Der Wein muss rot und kräftig sein, ihr müsst aber kein Vermögen ausgeben!
Am Abend davor, das Fleisch in einer Flasche Rotwein, Nelke, Lorbeer, Thymian, Rosmarin und 2 Möhren die Nacht marinieren lassen. So muss es sein, aber ich habe es nicht gemacht wegen des Alkoholgeschmacks.

Am nächsten Tag:

Das Fleisch aus der Marinade entfernen und die Marinade durch ein Sieb passieren und zur Seite legen.

1- Das Fleisch in einer großer Casserole mit den 3 EL Gans-Fett anbraten, bis es goldbraun wird.

2- Eine Zwiebel klein schneiden und die andere mit Nelke stechen. Dann die Kräuter, den Knoblauch und die Lorbeerblätter in die Casserole eingeben.

dann den Marinaden-Wein eingießen und 250 ml Geflügelfond….

.. und die kleingeschnittene Möhren …

3- Jetzt zudecken und 1h30 Stunden köcheln lassen.

4- Dann den Cognac eingeben und kurz flambieren.

5- die Champignons kleinschneiden, eingeben und 10 Minuten köcheln lassen.

6 – Etwas 4 EL von der Sauce nehmen, mit 1 TL Speisestärke rühren und wieder in die Casserole eingeben um die Sauce zu „binden“.

7- Kurz vor dem Servieren noch den Speck in einer Pfanne braten und dann auf dem Teller dressieren.

Endlich, nach viel Zeit und wenig Arbeit ist Ihr „Coq au vin“ bereit.

Ich habe es mit Rosmarin-Kartoffeln serviert.

Ihr fragt euch bestimmt noch, wofür die zweite Flasche Wein gedacht war? Es ist doch klar oder etwa nicht …..

Zum „Trinken“ natürlich.

Ich hoffe, Hans-Martins Wunsch erfühlt zu haben! (LG)

Savourez votre Coq au vin et bon appétit!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de