



Coq au vin

Zutaten für 4-6 Personen

- 1 traditionell ein grosser Hahn von ungefähr 2 kg
- 3-4 Stangen Sellerie
- 2 Möhren
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Rosmarin
- 4 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- frischer Pfeffer zerdrückt
- Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Flasche kräftiger Rotwein

- 100 g Butter und/oder Olivenöl
- 1-2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Pflaumenmus
- 150 g durchwachsener Speck
- 200 g Champignons
- 1 Bund Petersilie
- 1 Spritzer Zitronensaft (und/oder Cognac)

Vorbereitung (1-2 Tage zuvor):

Wenn nicht beim Händler schon geschehen, den Hahn in Stücke schneiden.

Die Möhre und den Sellerie in kleine Stücke schneiden.

Die Hähnchenteile mit dem Gemüse, den Kräutern und Gewürzen (Thymian*, Rosmarin, Lorbeer, Nelken, den halbierten Knoblauchzehen und dem zerdrückten Pfefferkörner**) in einem Gefäß mit einer Flasche Rotwein über Nacht marinieren.

* Etwas Thymian übrig behalten für die Zubereitung

** (alternativ, können die Gewürze auch in einem Gazebeutel oder Gewürzsieb mit mariniert werden, dann entfällt das spätere Sieben)

Zubereitung:

Die Hähnchenteile aus der Marinade nehmen und trockentupfen.

Die Marinade durch ein Sieb geben. Die Brühe auf die Seite stellen. Die Gewürze aus dem Gemüse fischen und mit dem Knoblauch entsorgen.

ca 50-70 g der Butter (alternativ gleiche Menge Olivenöl) in eine Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile gut anbraten. Etwas mit Mehl bestäuben. Das Gemüse dazu geben. Salzen und pfeffern, dann die Marinade angießen. Zum kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Die Pilze klein schneiden. Den Speck in kleine Streifen schneiden. Die Petersilie klein hacken.

Die restliche Butter (oder Olivenöl) in einer kleinen Pfanne erhitzen, den Speck darin anbraten, die Pilze dazu geben und ca. 10 Minuten dünsten.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und mit dem Speck/Pilzen in einer Schale anrichten.

Die Sauce reduzieren. Dabei das Tomatenmark und Pflaumenmus einrühren. Evtl noch abgezupften Thymian dazu geben. Abschmecken, mit Zitronensaft und/oder Cognac abrunden. Über die Hühnerteile gießen und mit der Petersilie bestreuen

Dazu ein kräftiger Rotwein und Weissbrot (Baguette).