

Zutaten

- 1 ganzes Huhn (ca. 1,4 Kg)
- 1 große Karotte, geschält und grob gewürfelt
- 25 kleine Perlzwiebeln, geschält
- ½ Sellerieknolle, grob gewürfelt
- ½ Stange Lauch zerkleinert in Ringe geschnitten
- 1 Flasche trockenen französischen Rotwein
- 200 g braune Champions, geviertelt
- 75 g Speck, grob gewürfelt
- 1 Eßl Tomatenmark

Hauptgang

Coq au Vin mit

Entdecken Sie unser köstliches Coq au Vin Rezept! Kochen Sie mit uns und genießen Sie dieses französische Gericht. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Im Gewürzbeutel: 8 Wachholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, 3 Nelken
2. Salz, Pfeffer
3. Angerührte Speisestärke
4. Hühnchen von Fett und der Haut befreien. Das Hühnchen grob zerteilen, dabei die Keulen und die Brust halbieren.
5. Speck in der Pfanne angehen lassen und wieder herausnehmen, anschließend das gewürzte Fleisch anbraten. Die Gemüsewürfel hinzugeben und ebenfalls anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und mit Rotwein nach und nach ablöschen. Champignons, Speck und den Gewürzbeutel dazugeben, mit restlichem Rotwein auffüllen. Bei geschlossenem Deckel auf dem Herd und mittlerer Temperatur 30-40 Minuten schmoren. Bratensauce mit etwas angerührter Speisestärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.