

## Huhn in Rotwein (Coq au vin)

Ursprünglich diente dieses Rezept dazu, einen alten zähen Hofhahn auf den Tisch zu bringen. Heute gilt das traditionelle Gericht als ein Klassiker der französischen Küche und erfordert Zutaten von bester Qualität. Wenn Morcheln zur Verfügung stehen, sollten diese an Stelle von Champignons verwendet werden.



### Für 4 Personen:

1 Poularde (ca 1,5 Kg)  
1 EL natives Olivenöl  
1 EL Butter  
125 g magerer Speck, gewürfelt  
12 kleine Schalotten  
1 grosse Zwiebel, gewürfelt  
1 Möhre, in Scheiben geschnitten  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 EL Brandy  
2 EL Mehl  
1 EL Majoran, gehackt  
1/2 TL Thymianblättchen  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Salz  
1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
500 ml trockener Rotwein  
250 g Champignons  
Kräuterspitzen zum Garnieren

**Vorbereitung:** 15 Minuten

Das Huhn in Portionen zerteilen und alles sichtbare Fett entfernen.

**Zubereitung:** 1 1/2 Stunden

Öl und Butter in einem grossen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Den Speck hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten braten. Den Speck auf eine Seite des Topfes schieben und Schalotten, Zwiebeln, Möhre und Knoblauch in den Topf geben und dünsten, bis die Zwiebel weich ist. Das Gemüse anschliessend mit einem Schaumlöffel herausnehmen und an die Seite stellen.

Die Hühnerstücke in den Topf geben und von beiden Seiten gut anbraten (ca. 5 Minuten von jeder Seite).

Den Brandy in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur 1 Minute erhitzen. Vorsichtig mit einem langen Anzündler entflammen und über das Huhn geben.

Mehl, Majoran, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Den Rotwein unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Das Gemüse in den Topf geben, den Deckel auflegen, die Temperatur reduzieren und alles köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist (ca. 1 Stunde). Während der letzten 10 Minuten Kochzeit die Pilze hinzufügen und gründlich untermischen. Überschüssiges Fett von der Sauce abschöpfen. Das Lorbeerblatt wegwerfen und die Sauce eventuell nachwürzen.

das Hühnerfleisch in einer vorgewärmten Servierschüssel anrichten und Sauce und Gemüse darüber geben. Mit Kräutern garniert servieren.