

Hähnchen in Burgunder

Coq au vin

Eine köstliche Zubereitung aus der französischen Küche für 4-6 Portionen. Sie brauchen die folgenden Zutaten:

- 1 Bio- Freilandhuhn mit 1,4 bis 2,4 kg
 - 2 optional 100 g Räucherspeck (lassen wir weg)
 - 3 6 Schalotten, 1 Petersilienwurzel, 2 Karotten, 150 g Champignons
 - 3 Olivenöl, 50 g Butter, 1 EL Mehl
 - 4 ½ Liter Spätburgunder Rotwein
- 2 Knoblauchzehen, Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

- Das Huhn außen und innen gründlich mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und in 7-9 Teile zerlegen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- Die Schalotten putzen, halbieren und den Speck optional fein würfeln.
- Die Hühnerteile in Olivenöl mit etwas Butter anbraten, danach herausnehmen und die Schalotten und (den Speck) anbraten.
- Die Karotten, Pilze und Petersilienwurzel zugeben und anbraten.
- Mehl darüberstäuben und alles zusammen 5 min dünsten.
- Die Hühnerteile, den Wein und die Gewürze dazugeben und ca. 60 min bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- Die Petersilie darüber streuen und das Huhn mit der Soße und Reis servieren.

Guten Appetit wünschen Jasmin Dürr und Julius Mager

