

Coq au Riesling (nach Johann Lafer)

Coq au Riesling (nach Johann Lafer)

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [20.3.2019](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Zutaten für 4 Personen

600 g Poulet gemischt
250 g kernlose helle Weintrauben
8 Scheiben geräucherter Speck
5 Stück kleine Zwiebeln
3 Stück Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
3 Zweige Rosmarin
Salz
Pfeffer
50 g Butterschmalz
3 Stück Lorbeerblätter
500 ml Riesling
150 ml Geflügelfonds
1 EL Tomatenmark
100 g Butter
Mehl (zum Wenden)

Zubereitung:

Backofen auf 200 ° C vorheizen. Trauben halbieren. Speckscheiben in Streifen schneiden.
Zwiebeln schälen und halbieren. Knoblauch schälen, halbieren und andrücken. Thymian und Rosmarin waschen und trocknen.
Pouletstücke mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und im Mehl wenden. Butterschmalz in einem grossen Topf erhitzen.
Pouletstücke, Zwiebeln, Knoblauch, mit Kräuter und Lorbeerblättern kräftig anbraten.

Pouletstücke herausnehmen und Bratensatz mit Wein ablöschen und Geflügelfonds dazugeben.
Tomatenmark unterrühren. Pouletstücke, Trauben und Speckstücke in den Sud legen.
Den Topf auf den Boden des Backofens stellen und ca. 40 Minuten schmoren lassen.

Topf herausnehmen, Sud (nur Flüssigkeit) in Topf abgiessen und um ca. 1/3 reduzieren.
Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalte Butter mit einem Pürierstab stückchenweise untermischen.
Kräuter entfernen und Poulet warm halten.

Pouletstücke auf Teller anrichten und mit Trauben, Speck, Zwiebeln und Sauce auf Teller anrichten.