

Coq au vin

Coq au vin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 130 Minuten

Menu: [16.04.25](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten für 4 Personen als Hauptspeise:

1 grosses Poulet, etwa 1.2 kg

Salz

1 Liter kräftiger Rotwein

1 Teelöffel Bratbutter

150 g Speckwürfelchen

5 dl Hühnerbouillon

2 Zweige Rosmarin und Thymian

2-3 Lorbeerblätter

250 g kleine Zwiebeln oder Schalotten

250 g Champignons

½ Bund glatte Petersilie

2 Esslöffel Mehl

2 Esslöffel weiche Butter

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

Zubereitung:

Das Poulet in 8-10 Stücke teilen (ev. vom Metzger machen lassen). Das Fleisch kräftig salzen.

Die Hälfte des Weins (5 dl) in eine weite Pfanne geben, aufkochen und bei grosser Hitze auf ½ dl einkochen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

In einem Bräter die erste Portion Bratbutter erhitzen. Die Speckwürfelchen beifügen und knusprig braten. Den Speck auf einen Teller geben.

Die Pouletstücke in 2 Portionen im Speckfett rundum anbraten. Am Schluss alle Pouletteile in die Pfanne schichten. Den Speck darüber geben.

Den restlichen Wein (5 dl) sowie den eingekochten Wein und die Bouillon dazu giessen. Rosmarin, Thymian und Lorbeer ebenfalls beifügen.

Alles einmal kräftig aufkochen lassen, dann den Coq au vin zugeschüttet im 160 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille 45 Minuten schmoren lassen.

Nach 45 Minuten Schmorzeit den Deckel entfernen und die Pouletstücke mit der Hautseite nach oben drehen, damit die Haut knusprig werden kann. Den Coq au vin nun offen, also ohne Deckel, weitere 30 Minuten im Ofen fertiggaren.

Während das Poulet schmort, reichlich Wasser in einer Pfanne aufkochen. Die Schalotten bzw. Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit dem heißen Wasser übergießen. 5 Minuten stehen lassen, dann in ein Sieb abgießen. Die Schalotten bzw. Zwiebeln schälen und je nach Größe eventuell halbieren. Nach 30 Minuten Schmorzeit unter den Coq au vin mischen.

Die Champignons halbieren. Die Petersilie hacken. Mehl und weiche Butter mit einer Gabel gut vermischen und kräftig pfeffern.

Am Ende der Garzeit die Pouletteile aus der Sauce nehmen und zugeschüttet beiseitestellen. Mit einem Pinsel den karamellisierten Wein vom Rand der Pfanne lösen, dazu den Pinsel mit Sauce benetzen. Die Mehlbutter einrühren und die Sauce je nach gewünschter Konsistenz 5-10

Coq au vin

Minuten lebhaft einkochen lassen.

Gleichzeitig in einer Bratpfanne die zweite Portion Bratbutter kräftig erhitzen und die Champignons darin sehr heiss anbraten. Dann mit den Pouletteilen in die Sauce geben und alles nur noch gut heiss werden lassen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.