



Coq au Vin

Zutaten für 4 Personen:

- 1,3 -1,5 kg Hähnchenschenkel
- 200 g Karotten
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Perlzwiebeln oder Schalotten
- 100 g Steinchampignons
- 200 ml Rotwein
- 300 ml Geflügelfond
- 200 ml Sauce Demi Glace
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Das Fleisch salzen und in einen entsprechend großen Topf oder Bräter scharf anbraten. Danach die Geflügelteile rausnehmen und beiseitestellen. Karotten und Sellerie in etwa 2 cm große Würfel schneiden, die Perlzwiebeln halbieren und zusammen im Topf anrösten.

Nun das Gemüse leicht mit Mehl bestäuben und so eine braune Mehlschwitze herstellen. Mit Rotwein ablöschen und das Fleisch wieder dazu geben. Jetzt den Geflügelfond und die Soße aufgießen. Mit Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Der Topf kommt nun mit geschlossenem Deckel für ca. 60 Minuten in den vorgeheizten Ofen.

Danach die Steinchampignons dazugeben und für weitere 30 bis 45 Minuten ohne Deckel weiter schmoren.



Im Holzbackofen:
Bei 235° C einschießen.
Garzeit 60 Minuten, anschließend weitere 30-45 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 235° C,
Unterhitze 160° C
Garzeit 60 Minuten, anschließend weitere 30-45 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen.
Garzeit 60 Minuten, anschließend weitere 30-45 Minuten.