

## Coq au vin (Huhn in Wein)

### Zutaten:

5 Schalotten oder kleine Zwiebeln  
250 g Champignons  
120 g magerer geräucherter Speck  
1 küchenfertiges Hähnchen (etwa 1,3 kg)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
gerebelter Thymian  
40 g Butterschmalz oder 4 EL Speiseöl  
1 Knoblauchzehe  
etwa 500 ml Rotwein (Burgunder)  
20 g Butter  
10 g Weizenmehl

**1. Zubereiten:** Schalotten oder Zwiebeln abziehen und vierteln. Champignons putzen und halbieren. Speck in Streifen schneiden. Hähnchen von innen und außen unter fließendem kalten Wasser abspülen, trocken tupfen, in etwa 8 Teile zerlegen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, dabei etwas von den Gewürzen unter die Haut schieben (dafür die Haut mit den Fingern etwas lockern und leicht anheben).

**2.** 10 g Butterschmalz oder 1 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Die Champignons darin unter Rühren andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen. Die Speckstreifen und 10 g Butterschmalz oder 1 Esslöffel Öl in die Pfanne (Bräter) geben und den Speck darin ausbraten. Schalotten- oder Zwiebelviertel zu dem Speck geben und von allen Seiten bräunen. Schalotten und Speck aus der Pfanne (Bräter) nehmen und beiseite stellen.

**3.** Das restliche Butterschmalz oder Öl in der Pfanne (Bräter) zerlassen. Die Hähnchenteile darin von allen Seiten anbraten. Knoblauchzehe abziehen, durch die Knoblauchpresse zu den Hähnchenteilen geben und 500 ml Rotwein hinzugießen. Die Hähnchenteile bei schwacher Hitze etwa 30 Min. mit Deckel garen, dabei zwischendurch einmal wenden.

**4.** Die garen Hähnchenteile herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb in ein Litermaß geben, das Fett mit einem Löffel abnehmen (entfetten), die Soße mit Rotwein auf 400 ml auffüllen, wieder in die Pfanne (Bräter) geben und zum Kochen bringen.

**5.** Butter mit Mehl verkneten, mit dem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen lassen. Die Speck-Schalotten (Zwiebel)-Mischung und die Champignons wieder in die Soße geben und 5–7 Min. schwach kochen.

**6.** Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenteile ebenfalls in die Soße geben.

**Abwandlung:** In manchen Gegenden Frankreichs (z. B. dem Elsass) wird der Coq au vin mit Weißwein zubereitet. Sie können also den Burgunder durch einen trockenen Riesling ersetzen. Nach Belieben zusätzlich 75–100 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic zum Schluss unter die Soße rühren.

Pro Portion / Stück: E: 74 g, F: 48 g, Kh: 7 g, kJ: 3.440, kcal: 822

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Anstelle von Mehlbutter können Sie die Soße auch mit angerührtem Weizenmehl, Speisestärke oder Soßenbinder binden.
- Die Hähnchenteile erst vorsichtig mit Salz würzen, da der Speck oft recht salzig ist.
- Das Hähnchen nach Belieben vor dem Aufgießen mit dem Rotwein (Ablöschen) mit 125 ml Cognac flambieren. Dazu das Hähnchen mit dem Cognac übergießen und anzünden. Sobald der Alkohol verbrannt ist, die Hähnchenteile mit dem Rotwein ablöschen.
- 1 Lorbeerblatt mitkochen lassen.
- Als Beilage Petersilienkartoffeln, Reis oder Baguette und grünen Salat reichen.

Die Nährwerte gelten für das Grundrezept.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **1000 - Die besten Rezepte** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.