



# Coq au Riesling mit frischen Champignons und Schnittnudeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was gibt es typischeres aus dem Elsass? Coq au Riesling hier in einer leichten Version mit frischen Champignons und selbstgemachten Schnittnudeln, schnell und rustikal zubereitet.

## Zutaten

- 1 frische Poularde (1,2 - 1,5 kg, geht aber auch mit frischem Hähnchen)
- 250 g kleine, weiße Champignons
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- 1/2 Flasche trockener Elsässer Riesling
- Etwas klarer Geflügelfond
- (das kann auch ein gutes Fertigprodukt sein)
- Etwas Weizenmehl
- Etwas Butter
- 1 Zitrone
- Gewürze
- Für den Nudelteig:
- 500 g Mehl
- 6 ganze Eier
- 40 ml gutes Olivenöl
- Etwas Salz
- Etwas Wasser

## Zubereitungsart

### Schritt 1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Geflügel putzen, waschen und die Keulen abschneiden.

## **Schritt3**

Oberkeule von der Unterkeule trennen, Oberkeule nochmals halbieren so dass 6 mundgerechte Stücke entstehen.

## **Schritt4**

Die Brust halbieren und in 2 - 3 Stücke schneiden, mit Salz und weißen Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben.

## **Schritt5**

Der Ansatz:

## **Schritt6**

In heißer Butter kurz "absteifen" , ohne Farbe nehmen zu lassen.

## **Schritt7**

Mit dem Riesling und dem Geflügelfond ablöschen. Ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen, hin und wieder rühren.

## **Schritt8**

5 Minuten vor Ende der Garzeit, die geputzten ganzen Champignonköpfe dazu geben.

## **Schritt9**

Die Schnittnudeln:

## **Schritt10**

Aus 500 g Mehl, 6 ganzen Eiern, 40 ml gutem Olivenöl, Salz und

## **Schritt11**

etwas Wasser einen gut verarbeiteten Nudelteig herstellen, und in Klarsichtfolie etwa 30 min. kühl ruhen lassen.

## **Schritt12**

In schlanken, dünnen Bahnen ausrollen und 1/2cm dicke Streifen schneiden. auf einem Küchentuch auslegen, etwas trocknen lassen.

## **Schritt13**

In Salzwasser "al dente" kochen, abschütten und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Mit Muskatnuss und etwas gutem Olivenöl nachwürzen.

#### **Schritt14**

Das Fleisch prüfen, heraus nehmen und warm stellen.

#### **Schritt15**

(es soll leicht rosa bleiben, keinesfalls übergart sein)

#### **Schritt16**

Die Soße eventuell mit etwas Zitronensaft nachschmecken, mit Sahne und Crème fraiche verkochen.

#### **Schritt17**

(ev. mit etwas Speisestärke sämig binden, über das Fleisch geben)

#### **Schritt18**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt19**

Mit den in Butter geschwenkten Schnittnudeln reichen und dazu den gleichen Riesling servieren der zum Kochen verwandt wurde.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** bekömmlich, leicht, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/coq-au-riesling-mit-frischen-champignons-und-schnittnudeln/>