

Coq au Vin mit magerem Speck, Champignonköpfen und Schalotten



- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das bekanntere „Gegenstück“ zum Coq au Riesling. Herzhaft gemacht mit mit magerem Speck, Champignonköpfen und Schalotten

Zutaten

- 1 frische Poularde, ca. 1,3 -1,5 kg (geht aber auch mit frischem Hähnchen)
- 50 g magerer Speck in kleinen Scheiben
- 200 g gleichmäßig kleine, weiße Champignons, geputzt, gesäubert
- 200 g gleichmäßige kleine Schalotten, gepellt
- 1/2 Flasche trockener, kräftiger Rotwein

- Etwas klarer Geflügelfond
- (das kann auch ein gutes Fertigprodukt sein)
- Etwas Weizenmehl
- Etwas Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Zerlegen des Geflügels:

Schritt2

Geflügel putzen, waschen, Keulen abschneiden. Die Oberkeulen von den Unterkeulen trennen.

Schritt3

Die Oberkeulen noch einmal halbieren, so dass 6 mundgerechte Stücke entstehen.

Schritt4

Die Brust halbieren und in 2 - 3 Stücke schneiden.

Schritt5

Optimal ist es, das einen Tag vorher zu machen und die Geflügelteile in Rotwein mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und etwas frischem Thymian einzulegen.

Schritt6

Die Zubereitung:

Schritt7

Die Geflügelteile mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben.

Schritt8

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

Schritt9

Den in dünne Blättchen geschnittenen Speck und die geputzten Schalotten dazu geben und mit dem Rotwein und dem Marinaden Fond ablöschen.

Schritt10

Ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen, hin und wieder rühren.

Schritt11

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

Schritt12

Das Fleisch prüfen, es soll leicht rosa bleiben, keinesfalls übergart sein; heraus nehmen, warm stellen.

Schritt13

Die Soße nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke "sämig binden" und mit etwas kalter Butter "aufmontieren"; über das Fleisch geben.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Ich esse dazu am liebsten ein krosses Baguette und trinke den gleichen Rotwein, den ich auch zum Kochen verwand habe.

Schritt16

Aber auch kleines Buttergemüse wie: Spargel, Zuckerschote, glacierte Frühlingsmöhrrchen, Frühlingslauch, Pilze etc. eignen sich hervorragend als Beilage.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** champignons, schalotten, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/coq-au-vin-mit-magerem-speck-champignonkoepfen-und-schalotten/>