

Hähnchenkeulen in Rotweinsauce

Coq au vin rouge



Zutaten für vier Personen:

4 Hähnchenkeulen
4 EL neutrales Öl, Salz, Pfeffer
3-4 EL Puderzucker
1 große Gemüsezwiebel
2 Scheiben Sellerie, 1 Karotte
300 ml Rotwein, 3 EL Cognac
500 ml kräftige Geflügelbrühe
15 g getrocknete Champignons
6 Pimentkörner
6 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen
2 Scheiben Ingwer
2 EL Tomatenmark
3 Zweiglein frischer Thymian
50 g fein geschnittener Speck
12 Champignons
4-6 Frühlingszwiebeln
1 TL Speisestärke

1. Gemüsezwiebel grob würfeln, Sellerie in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, dann in kleinere Abschnitte teilen. Karotte in mittlere Scheiben schneiden.
2. Den Speck in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL neutralem Öl kross ausbraten. Herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Die Hähnchenkeulen trennen, die Haut abziehen. In einem Schmortopf in 2 EL neutralem Öl auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen, in Alufolie warm stellen.
4. Überschüssiges Fett mit einem Küchentuch abtupfen und in den Topf gesiebten Puderzucker karamellisieren lassen.

5. Zwiebel, Karotten und Sellerie im Schmortopf anschwitzen. Dann Tomatenmark zugeben und weiter angehen lassen. Mit Rotwein, Cognac ablöschen und einreduzieren.
6. Die Hähnchenkeulen wieder zugeben und mit Geflügelbrühe aufgießen, bis die Keulen bedeckt sind. Ca. 45 Minuten simmern, nicht kochen.
7. Trockenchampignons, 6 Körner Piment, 3 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner zugeben, mit Knoblauch- und Ingwerscheiben würzen, Thymianzweiglein einlegen. Weitere 30-45 Minuten simmern lassen, je nach Größe der Keulen. Mit Salz

und Pfeffer abschmecken.
8. Frühlingszwiebel putzen und in gefällige Stücke schneiden, Champignons putzen und teilen (je nach Größe). Als Garnitur braten.
9. Keulen auf vorgewärmte Teller geben, etwas kalt angerührte Speisestärke in Sauce einrühren, 3 Minuten köcheln lassen, Sieb in die Sauce tauchen, mit Löffel Sauce daraus entnehmen und Keulen damit nappieren.

Schlagworte:
mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 125 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch
Rezeptanregung: Schuhbeck, TV BR3, 07.10.2007
Anpassung und Foto: Walter Stand 13.01.2023