

Hähnchenkeulen in Weißweinsauce Coq au Riesling



Zutaten für vier Personen:

4 Hähnchenkeulen
2 EL neutrales Öl, Salz, Pfeffer
3-4 EL Puderzucker
1 große Gemüsezwiebel
2 Scheiben Sellerie
1-2 Karotten
300 ml Weißwein
3 EL Marsala
500 ml kräftige Geflügelbrühe
125 g Champignons
6 Pimentkörner
6 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen, 2 Scheiben Ingwer, 8 schwarze Oliven
2 EL Tomatenmark
3 Zweiglein frischer Thymian
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. Die Hähnchenkeulen in Unter- und Oberschenkel trennen, die Haut abziehen. In einem Schmortopf in 2 EL neutralem Öl auf beiden Seiten anbraten. Herausnehmen, in Alufolie warm stellen.
3. In den Topf gesiebten Puderzucker karamellisieren lassen.
4. Zwiebel, Karotten und Sellerie im Schmortopf anschwitzen. Dann Tomatenmark zugeben und weiter angehen lassen. Mit Marsala und Weißwein

ablöschen und einreduzieren.

5. Die Hähnchenkeulen wieder zugeben und das Ganze mit Geflügelbrühe aufgießen, bis die Keulen bedeckt sind. Dann ca. 45 Minuten simmern, nicht kochen.

6. 6 Körner Piment, 3 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner zugeben, mit Knoblauch- und Ingwerscheiben würzen, Thymianzweiglein und Oliven einlegen. Geputzte und in Scheiben geschnittene Champignons zugeben. Weitere 30-45 Minuten simmern lassen, je nach Größe der Keulen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Keulen auf vorgewärmte Teller geben, etwas kalt angerührte Speisestärke in die Sauce einrühren, 3 Minuten köcheln, Sieb in die Sauce tauchen, mit Löffel Sauce daraus entnehmen und Keulen damit nappieren.

Hinweise:

Damit das Gericht seinem Namen gerecht wird: als Weißwein einen sehr guten, trockenen Riesling nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 125 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Huhn, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023