

R e z e p t

COQ AU VIN BLANC



COQ AU VIN BLANC

GLASIERTE MÖHRCHEN & TOPINAMBUR,
DUKKAH & RÜBENGRÜN

Kontributor: **VORNAME NACHNAME**

Zutaten

800 g Hühnerkeulen
1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie
200 g kleine Champignons
250 ml trockener Weißwein
50 ml Pernod
500 ml Hühnerfond
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Zweig Thymian
100 ml Schlagsahne
1 Bund Bundmöhren mit
Grün
200 g Topinambur
1 Zitrone
5 EL Olivenöl
2 EL Butter
1 EL Zucker
2 EL Maisstärke
2 EL Dukkah
(Ägyptische Gewürz /
Nussmischung)



TIME

50 Minuten



FÜR

4 Personen



KATEGORIE

Hauptspeise



AUSGABE

sisterMAG44

- SCHRITT 1** Die Hühnerkeulen in jeweils drei gleich große Stücke teilen. Eine Pfanne auf mittelhoher Stufe erhitzen und die Hühnerkeulen darin mit 2 EL Öl anbraten. Das Huhn dabei etwas salzen.
- SCHRITT 2** Inzwischen die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen, die holzigen Enden entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Pilze putzen und gegebenenfalls halbieren oder vierteln – je nach Größe.
- SCHRITT 3** Einen weiteren Topf aufstellen, 2 EL Öl darin auf mittlerer Stufe erhitzen und das Gemüse darin für 5 Min. dünsten.
- SCHRITT 4** Das Huhn aus der Pfanne in den Topf zu dem Gemüse geben. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen. Bratensaft, Pernod und Hühnerfond über das Huhn geben und evtl. mit Wasser auffüllen, sodass das Huhn gleichmäßig bedeckt ist. Gewürze, Thymian, und eine Prise Pfeffer zugeben und alles bedeckt für ca. 1-1,5 Stunden sachte köcheln lassen bis das Huhn beinahe vom Knochen fällt.



- SCHRITT 5** Die Karotten inzwischen waschen, das Grün kürzen, schälen und in reichlich gesalzenem Wasser für 3-5 Min. bissfest garen. Möhren unter kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen. Mit den Topinambur genauso verfahren.
- SCHRITT 6** Einige Blätter des Karottengrüns abzupfen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Den Rest entsorgen.
- SCHRITT 7** Ca. 5 Min. vor dem Ende der Hühner-Garzeit eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, die Butter darin schmelzen. Das Gemüse, 2 EL Wasser und Zucker zugeben. Gemüse darin glasieren und mit Salz abschmecken und warmhalten.
- SCHRITT 8** Die Sahne schließlich zum Huhn geben und aufkochen, die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit abbinden. 1 EL Zitronenschale abreiben. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.
- SCHRITT 9** Das Karottengrün mit einem Spritzer Zitronensaft, Olivenöl und einer Prise Salz marinieren.
- SCHRITT 10** Das Coq au Vin in Tellern verteilen, mit dem Gemüse, Dukkah und dem marinierten Karottengrün servieren.