

Emil & die Pottkieker

Coq au vin (4 Personen)

Zutaten:

1 ganzes Bio- Freilandhuhn, ca 1,5kg
2 Liter Spätburgunder
4 Stangen Staudensellerie, grob gewürfelt
4 mittelgroße Karotten, grob gewürfelt
250 g braune Champignons, geviertelt
150 g Pastinake, geschält und grob gewürfelt
150 g Kirschtomaten, halbiert
4 mittlere Schalotten, geschält und gewürfelt
3 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
2 EL Tomatenmark, dreifach konzentriert
5 EL Olivenöl
4 Pimentkörner
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
2 Sternanis
2 Zesten einer unbehandelten Orange
2 Zweige Rosmarin
Salz/ Pfeffer

Zubereitung:

Das Huhn mit dem gewürfelten Gemüse, den Gewürzen und dem Wein in einen großen Topf geben und es für mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Nach der Ruhezeit trennen wir zunächst mit einem Sieb Gemüse, Huhn und Fond. Die Hühnerteile in einem Bräter bei mittlerer Hitze, unter Zugabe von Olivenöl, goldbraun anbraten.

Im Anschluss wird das Gemüse ebenfalls angeschwitzt. Wir geben Tomatenmark dazu und rösten dieses an, bis es karamellisiert. Nun löschen wir mit einem Schluck unseres Fonds ab, so dass sich der Bratenansatz vom Topfboden löst. Wir rühren solange weiter, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und unser Gemüse wieder anfängt zu braten. Diesen Schritt wiederholen wir dreimal. Anschließend geben wir das Huhn, den Fond und die Gewürze in den Bräter zurück. Bei 120° Umluft garen wir das Hühnchen für 3 bis 4 Stunden im geschlossenen Bräter auf der mittleren Schiene. Sobald sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt, ist es servierbereit. Dazu passt hervorragend französisches Baguette.

Die Pottkieker wünschen Guten Appetit!