Coq au vin

Zutaten (für 2 Personen)

2 ganze Hähnchenkeulen (ungewürzt, tiefgefroren)
2 EL Olivenöl
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 große Möhre
1 Stange Staudensellerie
2 Scheiben Speck
2 Zweige Rosmarin (wahlweise Thymian)
2 EL Tomatenmark
½ Dose gestückelte Tomaten
350 ml trockener Rotwein
Salz und Pfeffer
125 g Champignons
½ rote Paprikaschote
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Etwas glatte Petersilie
½ Steinofenbaguette

Typisch französisch…

Zubereitung

1. Die Hähnchenkeulen mit Olivenöl in einem Bräter von allen Seiten bräunlich anbraten.
2. Die Schalotten pellen und vierteln, den Knoblauch abziehen und in einer Knoblauchpresse zerdrücken, die Möhre und Sellerie putzen und in grobe Würfel schneiden.
3. Den Speck in dünne Streifen teilen und diesen gemeinsam mit dem Gemüse und den Rosmarinzweigen zu den Geflügelkeulen geben und alles goldgelb anbraten. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
4. Tomatenmark sowie die gestückelten Dosentomaten hinzufügen, mit dem Rotwein ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten aufkochen lassen. Anschließend etwa eine 3/4 Stunde bei 180°C im vorgeheizten Backofen garen.
5. In der Zwischenzeit Pilze und Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne mit dem Olivenöl farbig anbraten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zerschneiden und hinzuzufügen. Das Steinofenbaguette etwa 10 Minuten im Ofen mitbacken.
6. In tiefe Teller je eine Hähnchenkeule und etwas Ofengemüse geben. Die angebratenen Pilze und Paprika darüber verteilen und mit frischer, glatter Petersilie garnieren. Dazu das ofenwarme Baguette servieren.

Verfasser: Sarah Flieshardt