

Schmaler Hannes im Weinbad

der Coq au Vin vom Stautenhof



Zutaten für 2 Personen

1 Schmaler Hannes	2 EL Olivenöl
300g Karotten	300ml trockener Rotwein(z.B.Julian)
300g braune Champignons	400ml Hühnerfond
100g Schalotten	Salz, Pfeffer, Zucker
5 Stiele Thymian (+2,3 zur Deko)	2 EL Maissärke

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Zuerst das Hähnchen in vier Teile zerlegen. Die Möhren waschen und schneiden. Die Pilze säubern und in Spalten schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Den Knoblauch schälen und in fein schneiden. Den Thymian kurz abrausen.

Das Öl in einem Bräter (mit dazugehörigem Deckel) auf dem

Herd erhitzen. Die Hähnchenteile rundherum anbraten. Dann herausnehmen und beiseite stellen. Schalotten, Pilze und Möhren im Bratfett anbraten.

Den Hühnerfond und den Wein angießen, die Hähnchenteile und den Thymian hineingeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und alles im Bräter mit aufgelegtem Deckel gute 1,5 Stunden bei 160°C im Backofen schmoren. Das Fleisch zwischendurch wenden und mit etwas Sauce übergießen. Den Backofen ausstellen, den Bräter aber noch etwa 15 Minuten im Ofen lassen.

Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce durch ein Sieb geben, aufkochen und mit Maisstärke binden. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Gemüse und Fleisch zurück in den Bräter geben, mit der Sauce übergießen und mit Thymian garnieren.

Bei der Wahl der Beilage sind Sie völlig frei – uns schmeckt Baguette sehr gut zum schmalen Hannes.

Guten Appetit!

Bitte bedenken Sie, dass Rezepte immer nur Wegweiser sind. Sie dürfen auch gerne vom Weg abkommen, Zutaten austauschen und - was gerade bei Fleisch wichtig ist - Garzeiten anpassen. Diese können je nach Backofen und Dicke des Gargutes variieren. Viel Spaß beim Nachkochen!