Artikel vom 18.12.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 11:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/coq-au-riesling-mit-pilzen-speck-perlzwiebeln-und-kraeutern

Coq au Riesling mit Pilzen, Speck, Perlzwiebeln und Kräutern



Foto: IDG

Zutaten (für 4 Personen):

1 ganzes Hähnchen

500 g gemischte Pilze (zum Beispiel Champions, Morcheln, Sait-linge)

100 g geräucherten Speck

20 Perlzwiebeln

4 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

4 Zweige Rosmarin

Salz und Pfeffer

2 EL Mehl

30 g Butterschmalz

2 Lorbeerblätter

500 ml Riesling

200 ml Geflügelfond

50 g Butter

Zubereitung:

Die Keulen vom Hähnchen mit einem Messer abtrennen und halbieren. Die Brüste rechts und links entlang des Rückgrats abschneiden, ablösen und ebenfalls halbieren. Die Pilze putzen und eventuell halbieren. Den Speck in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen. Den Knoblauch ebenfalls schälen und mit dem Messer andrücken. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Hähnchenfleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen, in dem Mehl wenden und mit Pilzen, Perlzwiebeln, Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblättern in dem Butterschmalz rundum kräftig anbraten. Die Hähnchenfleischstücke herausnehmen. Den Bratensatz mit Wein ablöschen und den Fond angießen. Die Hähnchenfleischstücke und die Speckstücke in den Sud legen. Alles bei 200 °C im Ofen etwa 40 Minuten schmoren. Den Schmorsud in einen Topf abgießen und offen bei mittlerer Hitze um etwa ein Drittel einkochen lassen. Kalte Butter stückchenweise mit einem Pürierstab untermischen. Die geschmorten Hähnchenstücke mit Pilzen, Speck, Zwiebeln, Kräutern und Sauce auf Tellern anrichten und genießen. Wer möchte, kann geröstetes Brot dazu servieren.

IDG