

Coq au vin aus der Putenkeule

► **Coq au vin** (französisch: „Hahn in Wein“) ist eines der französischen Nationalgerichte. Weniger aufwendig in der Zubereitung wie das Originalrezept, aber mindestens ebenso fein ist die Rezeptvariante Coq au vin aus der Putenkeule. Etwas zur Geschichte vorab (Quelle: Wikipedia): Wie in anderen europäischen Ländern war auch in Frankreich Geflügel bis weit in die Neuzeit hinein der am ehesten erswingliche Fleischlieferant. Hühner haben einen nur geringen Pflegebedarf und geben handliche Portionen ab. Außerdem nimmt Hühnerfleisch Kräuter- und Gewürzaromen besonders gut auf. Bis heute kennt die französische Küche unzählige Zubereitungsvarianten von Huhn.

Die Gemeinsamkeiten der vielen verschiedenen Rezepte beschränken sich oft darauf, Hühnerfleisch in irgendeiner Art und Weise mit Wein zuzubereiten. Tatsächlich zählt man mindestens so viele regionale Variationen von Coq au vin, wie es Weinbauregionen in Frankreich gibt. Die Rezepte sind in der Regel nach den zugeordneten Weinen benannt und natürlich von deren Aromen geprägt.

Zubereitung

Putenschenkel salzen, pfeffern und rundum dünn mit Mehl bestäuben. Die Schalotten pellen, die Champignons putzen und beides ganz lassen, den Speck in feine Streifen schneiden. Ein Bouquet garni (Kräutersträußen) binden aus Lorbeerblatt, Thymian- und Rosmarinzwig und den Petersilienstängeln. Die Petersilienblätter für später aufheben.

In einem weiten Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Schalotten, den Speck und die Champignons hineingeben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren

circa fünf Minuten braten. Wieder aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Das übrige Butterschmalz erhitzen, die Putenschenkel rundum schön bräunen, mit dem Cognac ablöschen und kräftig aufkochen. Den Rotwein angießen und das Bouquet garni hineingeben. Mit den grob gehackten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, etwas Muskat und 1 Prise Zucker würzen.

Zugedeckt circa 1 1/4 Stunden bei milder Hitze schmoren. Das Bouquet garni und das Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Sauce bei hoher Hitze stark einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Geflügel wieder in die Sauce legen, Schalotten, Champignons und Speck mit dem Saft darauf verteilen. Zugedeckt nochmal 20 Minuten sanft garen.

Coq au vin mit Baguette servieren.

Nährwerte pro Portion circa 609 kcal, 35 g Fett, 4 g Kohlenhydrate, 65 g Eiweiß.

www.deutsches-gefluegel.de

Das Rezept Coq au vin aus der Putenkeule mit Champignons und Speck ist ein klassisches Geflügelgericht und eine leckere Idee für den Fleischerimbiss im Herbst.

Tipp

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

Zutaten für 4 Personen

- 2 Putenoberkeulen
- Salz, Pfeffer
- 250 g Schalotten
- 250 g Champignons
- 100 g durchwachsener Speck
- ein Lorbeerblatt
- je einen Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Butterschmalz
- 4 cl Cognac
- 750 ml Rotwein
- 2 Zehen Knoblauch
- Muskat
- etwas Mehl zum Bestäuben



Deutsches Geflügel

Ein herbstlicher Geflügelgenuss: Coq au vin aus der Putenkeule mit Champignons und Speck, serviert mit Baguette.