Coq au riesling

Ausländische Küche » Französische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 1 Hähnchen (Stück)
» 3EL Öl
» 3 Schalotte(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1 Bd. Petersilie
» 1 Zweig Estragon
» Salz & Pfeffer
» Muskat
» 4EL Cognac
» 400ml Weißwein
» 250g Champignons
» 1TL Zitronensaft
» 1EL Mehl
» 200g Crème fraîche
» 1 Eigelb

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Hähnchen in vier Teile zerlegen. 2EL ÖL in einem großen Schmortopf erhitzen, Geflügelteile darin kräftig anbraten. Schalotten, Knoblauch und Kräuter fein hacken, zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Cognac ablöschen. Weißwein und 1/8l Wasser angießen und zugedeckt ca. 30min schmoren. Weitere ca. 15min im offenen Topf kochen lassen.

2. Champignons halbieren, mit Zitronensaft beträufeln. Restliches Fett erhitzen, Pilze darin kurz anbraten. Mit Mehl bestäuben und ca. 5min dünsten. Geflügel herausnehmen. Crème fraîche und Eigelb verquirlen, Soße damit binden, nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geflügel und Pilze zufügen, etwa 5min ziehen lassen.

Dazu schmeckt Stangenweißbrot.

Nährwerte: 720kcal/E48g/F46g/KH5g pro Portion

angelegt am: 18.09.2002 Rezept-Nr: 156

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke