



Weihnachtsdinner

Coq au Vin aus der Schlosspark Küche von Martin Haindl

Zutaten für 4 Personen

4 Hühnerkeulen
3 Karotten
1 kleine Knolle Sellerie
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian

400 ml Rotwein
Öl zum Braten
400 ml Gemüsebrühe
2 EL Mehl

Salz
Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1:

Für das Coq au Vin zuerst die Hühnerkeulen gründlich waschen und trocken tupfen. Die Karotten sowie den Sellerie waschen. Die Zwiebel genauso wie den Knoblauch schälen und beides in Stücke schneiden. Die Karotten in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch zusammen mit Karotten, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch sowie Lorbeerblättern, Rosmarin und Thymian in eine Schüssel geben. Alles mit dem Rotwein übergießen und für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2:

Nun in einer großen Pfanne hitze-

beständiges Öl heiß werden lassen. Währenddessen die Hühnerkeulen aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und dann rundherum anbraten. Anschließend in einen Bräter oder einen Schmortopf geben und mit dem Gemüse und der Marinade übergießen. Die Temperatur in der Pfanne herunterdrehen und langsam schmoren lassen.

Schritt 3:

Wenn die Hühnerkeulen fertig sind, aus dem Bräter nehmen und den Saft ein wenig abziehen. Serviert wird das Coq au Vin mit einem frischen Baguette wahlweise auch mit Knoblauch.

4. Glückszahl

6