

# Coq au Vin - Huhn in Weinsoße

Coq au Vin ist ein klassisches französisches Gericht bei dem eine Pouarde in einer kräftigen Weinsoße mit viel Gemüse gekocht wird. Dazu isst man üblicherweise ein [französisches Baguette](#).

## Zutaten: für 4 Personen

1 große Pouarde von etwa 1,4 -1,6 kg Gewicht  
200 g Karotten  
2 Zwiebeln  
1 - 2 Knoblauchzehen  
1 Bund Suppengemüse  
60 g durchwachsener Bauchspeck  
2 EL Öl zum Anbraten  
Salz , Weißer Pfeffer,  
4 EL Mehl  
1 Flasche roter Burgunderwein  
1 EL Tomatenmark  
1 EL getrocknete Kräuter der Provence  
2 Lorbeerblätter  
200 g kleine ganze Champignons frisch oder aus der Dose  
½ Bund frische Petersilie



## Zubereitung:

Für die Zubereitung des **Coq au vin** zuerst die Pouarde innen und außen waschen, abtrocknen und in Stücke teilen.

Karotten schälen und in 1- 2 cm lange Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Das Suppengemüse putzen, den Speck fein würfeln.

In einer großen tiefen Pfanne oder einem Schmortopf etwas Öl erhitzen und zuerst die Speckwürfel anbraten und danach herausnehmen.

Anschließend die Zwiebeln und Karotten in demselben Fett hell anbraten und ebenfalls herausnehmen.

Die Pouardenstücke salzen und pfeffern. In einem tiefen Teller etwas Mehl füllen und die einzelnen Pouardenstücke leicht in dem Mehl wenden und ebenfalls Stück für Stück unter Wenden anbraten und ebenfalls herausnehmen.

Jetzt noch das Suppengemüse und den Knoblauch leicht anbräunen , das angebratene Gemüse, Speck und Geflügel hinzugeben und unter Wenden gut mischen.

Das Coq au vin mit dem Rotwein ablöschen, das Tomatenmark unterrühren, die getrockneten Kräuter und Lorbeerblätter dazugeben und vorsichtig salzen.

Den ganzen Inhalt entweder in einen zuvor in kaltem Wasser gewässertem Römer Topf oder in einen großen eisernen Topf mit Deckel füllen und das Coq au vin zugedeckt im Backofen bei 175 – 200 ° etwa 1 Stunde garen lassen.

Die Champignons hinzufügen, die Petersilie waschen, trocken schütteln und oben auf das Gericht legen. Ohne Deckel noch 10 – 15 Minuten weiter garen lassen.

Nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das Coq au vin heiß servieren und mit einem [frischen Bauernbrot](#) oder [Baguette](#) und einem Glas Rotwein genießen.

## Kalorienangaben

Für eine Portion Coq au vin, ca. 800 kcal und ca. 40 g Fett

