

Coq au vin blanc, geschmort

Geflügel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten } 1¼ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Masthähnchen	g	1.200	1.800
Öl	EL	4	6
Möhren	St.	2	3
Schalotten	St.	4	6
Knoblauchzehen	St.	2	3
Mehl	EL	1	1½
Fleischbrühe	ml	500	750
Weißwein (Riesling)	ml	500	750
Eigelb	St.	1	2
Crème fraîche			
Cognac	EL	3	4
Pfeffer, Salz, Muskat			

VORBEREITEN:

1. Hähnchen in 4 bis 6 Stücke teilen und salzen.
2. Möhren in Scheiben schneiden.
3. Schalotten würfeln.
4. Knoblauchzehen fein hacken.
5. Crème fraîche mit Eigelb verrühren.

ZUBEREITUNG:

1. Öl stark erhitzen und Hähnchenteile darin rasch anbraten und herausnehmen.
2. Im Bratfond Möhren, Schalotten und Knoblauch mit Mehl bestäuben und braun werden lassen.
3. Mit Cognac flambieren.
4. Geflügel, Brühe und Wein zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zugedeckt ~ 40 Minuten leise kochen lassen.
5. Geflügel herausnehmen und in Schüssel zum Anrichten zugedeckt warm stellen.
6. **Sauce:** Crème fraîche mit Eigelb in die nicht kochende Sauce einrühren
7. **Anrichten:** Sauce heiß über Geflügel gießen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Toast oder Reis / Weißwein (Riesling, Grauburgunder).