

Schweizer LandLiebe TV

Rezept

Coq au Vin

mit Rosmarin-Kartoffelstock

Zutaten

• 1 Poulet, ca. 1,3 kg in Stücken (Ober- und Unterschenkel, Brust) • Salz, Pfeffer • 2 EL Mehl
• 2 EL Bratbutter • 5 dl Rotwein, trocken
• 2 dl Geflügelfond • 1 Zweig Thymian
• 2 Lorbeerblätter • 2 EL Mehl u. 2 EL Butter als
Saucenbinder vermengen • 150 g Perlzwiebeln,
frisch • 100 g Speck • 100 g kl. Champignons

Zubereitung

Pouletstücke beidseitig würzen, in Mehl wenden und bei mittlerer Hitze in Bratbutter rundum anbraten. Mit Wein ablöschen, Fond angießen. Thymian und Lorbeer dazugeben. Zugedeckt ca. 45 Min. schmoren. Mehl und Butter zu Teig mischen, Sauce damit zur gewünschten Konsistenz abbinden. Perlzwiebeln schälen, blanchieren. Mit Speck und Champignons 5 Min. in Butter anbraten.



• 1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln • 3 Zweige Rosmarin • 3 dl Milch • 100 g Butter • Salz, Muskatnuss • 2 EL Olivenöl

Für den Stock die Kartoffeln schälen, würfeln und mit zwei Rosmarinzweigen in Salzwasser 25 Min. weich kochen. Wasser abgiessen und Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen. Milch mit Butter erhitzen und Kartoffeln hineinpässieren, luftig schlagen, mit Salz und Muskat abschmecken. Restlichen Rosmarin fein hacken mit Olivenöl mischen und über den Stock träufeln.

Weintipp

Le Confidential Costières de Nîmes AOP
Bei Denner erhältlich.



Immer samstags
und montags
um 19.55 Uhr
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

DENNER

TV-Produktion
b&b
endemol

Die neue
LandLiebe
jetzt am Kiosk.

mit Andreas C. Studer

