



Coq au Riesling mit frischen Champignons und Schnittnudeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was gibt es typischeres aus dem Elsass? Coq au Riesling hier in einer leichten Version mit frischen Champignons und selbstgemachten Schnittnudeln, schnell und rustikal zubereitet.

Zutaten

- 1 frische Poularde (1,2 - 1,5 kg, geht aber auch mit frischem Hähnchen)
- 250 g kleine, weiße Champignons
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Sahne
- 1/2 Flasche trockener Elsässer Riesling
- Etwas klarer Geflügelfond
- (das kann auch ein gutes Fertigprodukt sein)
- Etwas Weizenmehl
- Etwas Butter
- 1 Zitrone
- Gewürze
- Für den Nudelteig:
 - 500 g Mehl
 - 6 ganze Eier
 - 40 ml gutes Olivenöl
 - Etwas Salz
 - Etwas Wasser

Zubereitungsart

Schritt 1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Geflügel putzen, waschen und die Keulen abschneiden.

Schritt3

Oberkeule von der Unterkeule trennen, Oberkeule nochmals halbieren so dass 6 mundgerechte Stücke entstehen.

Schritt4

Die Brust halbieren und in 2 - 3 Stücke schneiden, mit Salz und weißen Pfeffer würzen, leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

In heißer Butter kurz "absteifen" , ohne Farbe nehmen zu lassen.

Schritt7

Mit dem Riesling und dem Geflügelfond ablöschen. Ca. 20 - 25 Minuten köcheln lassen, hin und wieder rühren.

Schritt8

5 Minuten vor Ende der Garzeit, die geputzten ganzen Champignonköpfe dazu geben.

Schritt9

Die Schnittnudeln:

Schritt10

Aus 500 g Mehl, 6 ganzen Eiern, 40 ml gutem Olivenöl, Salz und

Schritt11

etwas Wasser einen gut verarbeiteten Nudelteig herstellen, und in Klarsichtfolie etwa 30 min. kühl ruhen lassen.

Schritt12

In schlanken, dünnen Bahnen ausrollen und 1/2cm dicke Streifen schneiden. auf einem Küchentuch auslegen, etwas trocknen lassen.

Schritt13

In Salzwasser "al dente" kochen, abschütten und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Mit Muskatnuss und etwas gutem Olivenöl nachwürzen.

Schritt14

Das Fleisch prüfen, heraus nehmen und warm stellen.

Schritt15

(es soll leicht rosa bleiben, keinesfalls übergart sein)

Schritt16

Die Soße eventuell mit etwas Zitronensaft nachschmecken, mit Sahne und Crème fraiche verkochen.

Schritt17

(ev. mit etwas Speisestärke sämig binden, über das Fleisch geben)

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Mit den in Butter geschwenkten Schnittnudeln reichen und dazu den gleichen Riesling servieren der zum Kochen verwandt wurde.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** bekömmlich, leicht, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/coq-au-riesling-mit-frischen-champignons-und-schnittnudeln/>