

Huhn in Weißwein mit Flusskrebse

- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Schwer

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Coq au Vin“ „Hahn in Wein“, ist das klassische, französische Nationalgericht mit Geflügel. Dabei sollten Sie wissen, dass „Coq“ „Hahn“ heißt und nicht etwa „Legehuhn“.

Es gibt mindestens so viele regionale Variationen von Coq au vin, wie es Weinbauregionen in Frankreich gibt. Alle diese Rezepte werden in irgendeiner Art und Weise mit Wein und durchweg mit einer Fülle köstlicher Aromen, Gewürzen und Kräutern zubereitet.

Sie sind in der Regel nach den zugeordneten Weinen der jeweiligen Region benannt. Überwiegend wird derselbe Landwein zum Essen gereicht, der auch zur Zubereitung verwendet wurde.

Traditionell werden Spätzle oder Nudeln gegessen, oft genügt den Franzosen auch nur ein Stück Baguette.

Der Einfachheit halber geht unser Rezept auch mit handelsüblichen Hähnchenbrüstchen oder Keulen, die weitere Vorgehensweise ist aber die gleiche.

Das Gericht wird nicht wie ein Fricassée angesetzt, ist farbenfroh bunt, steckt voller toller Aromen und wird mit Cognac flambiert.

Die Krebschwänze geben ihm etwas von „Sterneküche“.

Zutaten

- 800 g Hähnchenbrüstchen und Keulen zu gleichen Teilen
- 16 Flusskrebse, ausgelöst
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 750 ml Elsässer Riesling
- 400 ml / 1 Glas Geflügelbrühe aus dem Supermarkt
- 4 CL Cognac, ersatzweise Weinbrand
- 500 g vollreife Tomaten, gebrüht, abgezogen, entkernt, grob gewürfelt
- 400 g junge Möhren, geputzt, gewaschen, grob gewürfelt
- 3 EL Olivenöl
- 1 „Bouquet garnie“ aus je:
6 Stängel Petersilie und Thymian, 3 Stängel Estragon, 2 Lorbeerblätter
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- 20 g weiche Butter mit 20 g Mehl vermenget

- 150 g Crème fraîche
- 3 Stängel Estragon, gezupft, grob gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hähnchenbrüstchen und Keulen unter fließendem Wasser waschen und wider trocken tupfen. In große, komfortable, aber mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt2

In einem ausreichend großen Schmortopf mit Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten, salzen und pfeffern; zunächst herausnehmen.

Schritt3

In dem Bratenansatz die Zwiebeln und den Knoblauch 2 - 3 min. anschwitzen und den Cognac hinzufügen, danach flambieren.

Schritt4

Mit dem Weißwein und der Geflügelbrühe aufgießen, die Tomaten und das Kräutersträußchen hinzufügen.

Die Geflügelteile wieder einlegen, ca. 35 - 40 min. bei geschlossenem Deckel schmoren.

Schritt5

Danach herausnehmen und den Schmorfond mit der Mehlbutter glatt verrühren, Creme fraîche verkochen und abschmecken.

Schritt6

Die Geflügelstücke wieder dazu geben und erhitzen. Ebenso die Krebschwänze, damit sie nicht hart und zäh werden.

Kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterheben.

Schritt7

Die Geflügelteile anrichten und mit der Sauce und der Einlage überziehen; die Krebschwänze gleichmäßig verteilen.

Rezeptart: Fleischgerichte, Geflügel **Zutaten:** Butter, Cognac, Creme Fraiche, Hähnchen, Knoblauch, Möhren, Öl, Petersilie, Pfeffer, Riesling, Salz, Tomaten, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/huhn-mit-flusskrebsen/>