

Coq au vin – blanc

Zutaten für 8 Personen

2	Maishähnchen aus Freilandhaltung
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
Salz, Pfeffer	
8	Knoblauchzehen
50 g	Butter
3 EL	Olivenöl
2	Lorbeerblätter
400 ml	Weißwein
200 g	Schalotten
300 g	Möhren
500 g	Kartoffeln
300 g	Staudensellerie
1 BD	Thymian

Zubereitung

- Jedes Maishähnchen in 8 Stücke zerteilen: Dazu die Flügel am Gelenk abbrechen und abtrennen. Keulen vom Brustkorb lösen, am Gelenk einschneiden und abtrennen. Brust entlang dem Brustknochen einschneiden, mit der Haut vom Brustkorb lösen und vierteln.
- Hähnchenstücke mit Paprikapulver und 2 TL Salz in einer Schüssel gut vermengen.
- Knoblauch schälen und andrücken.
- Butter und Öl in einem Bräter erhitzen.
- Die Hähnchenteile darin auf der Hautseite bei starker Hitze 3 Minuten braten, bis die Haut goldbraun ist. Fleischstücke wenden.
- Knoblauch und Lorbeer zugeben und 3 Minuten mitbraten. Mit Pfeffer würzen.
- Mit Wein und **300 ml Wasser** auffüllen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten 35 Minuten garen.
- Inzwischen Schalotten schälen.
- Möhren putzen, längs halbieren und schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Kartoffeln schälen, vierteln und in kaltes Wasser legen.
- Sellerie putzen und das Selleriegrün in kaltes Wasser legen.
- Sellerie waschen, entfädeln und schräg in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Kartoffeln im Sieb abtropfen lassen und mit den Schalotten, Möhren und dem Sellerie im Bräter unter das Hähnchenfleisch mischen und weiter 30 Minuten zugedeckt garen.
- 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen.
- Inzwischen Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden.
- Selleriegrün trocken tupfen und fein schneiden. Bräter aus dem Ofen nehmen.
- Coq au vin mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreut servieren.