



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

COQ AU VIN-PIE



HAUPTZUTAT

Geflügel

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 3 Stunden

PORTIONEN

6-8

PRODUKTEMPFEHLUNG

Bräter Signature rund
24 cm

ZUTATEN

Für den Sud:

- 375 ml Weißwein
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 1 Karotte, in dickere Scheiben geschnitten
- 1 Stange Staudensellerie, in Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- Ein kleiner Strauß Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 1 ganzes, verzehrfertiges Brathähnchen, in Stücke zerteilt
- Olivenöl
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 g Speckwürfel

- 5 Babykartoffeln, halbiert und halb durchgekocht
- 200 g Lauch, in grobe Ringe geschnitten
- 1 Schalotte, geschält, halbiert und in dicke Ringe geschnitten
- 1-2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 3 große Karotten, geschält und in große Stücke geschnitten
- 200 g braune Champignons, halbiert
- 50 g Butter
- 250 ml Hühnerbrühe
- 2 TL grober Senf
- 2 TL Speisestärke oder Maismehl
- Petersilie, gehackt

Für den Kuchendeckel:

- 400 g TK-Blätterteig
- 1 Ei, verquirlt mit etwas Milch

ZUBEREITUNG

- 1) Zunächst Wein, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Staudensellerie, Knoblauch) und Kräuter (Thymian, Lorbeer) in einen gusseisernen Bräter mit einem Durchmesser von ca. 24 cm geben bei mittlerer Hitze auf dem Herd zum Kochen bringen. Um die Hälfte reduzieren, vom Herd nehmen, abseihen (dabei die Flüssigkeit aufheben) und abkühlen lassen.
- 2) Den Bräter sauber machen und darin die Speckwürfel zusammen mit einem guten Schuss Olivenöl anbraten. Wenn sie goldbraun und knusprig sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitestellen.
- 3) Nun die Pilze im verbliebenen Öl portionsweise anbraten. Jede Portion zum Schluss mit etwas Salz würzen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und über einem Sieb abtropfen lassen.
- 4) Nun den Lauch ebenfalls goldgelb und weich braten und mit einem Schaumlöffel zu den Pilzen geben. Wann immer es vonnöten ist, etwas Olivenöl dazugeben.
- 5) Ebenso die Schalotten und den Knoblauch anbraten und herausnehmen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 6) Zum Schluss die Karotten anbraten und anschließend bei geschlossenem Deckel 10 Minuten lang bei niedriger Hitze köcheln, bis sie gerade gar sind und eine goldene Farbe haben.
- 7) In der Zwischenzeit das Hähnchen zerkleinern und alle Knochen entfernen. Alles in eine große Schüssel geben. Eine große Handvoll Petersilie grob hacken und unter das Hähnchenfleisch mischen. Das eben angebratene Gemüse ebenfalls zum Hähnchen geben und gut mischen. Außerdem den Speck und die vorher halb durchgekochten Babykartoffeln sowie die Pilze untermischen.
- 8) Für die Sauce den am Anfang reduzierten Sud in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen.
- 9) Aus Stärke und ein wenig kaltem Wasser eine sämige, klumpfreie Paste anrühren. Diese zum Eindicken unter den Sud rühren.
- 10) Senf und Butter unter Rühren zugeben und abschmecken.
- 11) Die Sauce über Hähnchen und Gemüse in die große Schüssel geben und alles gut vermischen. Alles zurück in den gusseisernen Bräter geben.
- 12) Für den Blätterteigdeckel einen Kreis, etwas größer als der Durchmesser des Bräters aus dem Blätterteig schneiden. Den Teigdeckel mit dem gewünschten Muster einritzen. Den Teigdeckel für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Backpinsel mit Ei bestreichen. Teigdeckel auf die Mischung im Bräter legen und die Teigränder an den Rand des Bräters drücken, um alles gut zu verschließen. Bei 180 °C 40 Minuten lang backen, bis der Teigdeckel aufgegangen, knusprig und golden ist.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com