



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## COQ AU VIN MOUSSEUX



### HAUPTZUTAT

Huhn

### ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

### PORTIONEN

4-6

### ZUTATEN

- 1 ganzes Hähnchen, in 8 Stücke geschnitten (Brüste in zwei Stücke aufgeteilt)
- 750 ml Sekt
- 1L Hühnerbrühe, optional
- 225 g rote Schalotten, geschält
- 5 Pastinaken, gewürfelt
- 115 g Speck, in Würfel geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Zweige frischer Thymian
- 1 ½ EL gehackter frischer Dill
- 4 EL Crème Fraîche
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- 1) Zunächst den Speck bei mittlerer Hitze in einem Gourmet-Profitorf von Le Creuset goldbraun anbraten. Das überschüssige Fett abgießen und den angebratenen Speck beiseitestellen.
- 2) Das Hähnchen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Hähnchenteile in zwei Portionen im Bräter anbraten, zuerst mit der Hautseite nach unten, dann von der anderen Seite. Das angebratene Hähnchen aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.
- 3) Die Pastinaken und Zwiebeln in den Bräter geben. Unter gelegentlichem Rühren so lange braten, bis sie beginnen, braun zu werden.
- 4) Mit dem Sekt aufgießen und den Bodensatz der Pfanne in der Flüssigkeit lösen. Wer ein Gericht mit etwas mehr Sauce möchte, kann zusätzlich zum Sekt 1 l Hühnerbrühe hinzufügen. Lorbeerblatt und Thymian hinzugeben und alles zum Kochen bringen.
- 5) Nun die Hähnchenteile, außer die Bruststücke, wieder zurück in den Bräter legen. Bei geschlossenem Deckel für 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Bruststücke zusammen mit dem Speck in den Bräter geben, den Deckel auflegen und weitere 40 Minuten garen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 6) Zum Schluss die Hähnchenstücke aus dem Bräter nehmen und auf eine vorgewärmte Servierplatte legen. Das Lorbeerblatt und den Thymianstängel herausnehmen.
- 7) Die Sauce 2 bis 3 Minuten lang einkochen lassen, um sie zu reduzieren. Vom Herd nehmen und Crème Fraîche sowie der Hälfte des Dills unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse und die Sauce über das Hähnchen geben und mit dem restlichen Dill garniert servieren.

*Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset*

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)