

Coq au vin

1 frische (Mais-)Poularde, ca. 1600 gr
1 Pfund Champignons (am besten ganz kleine)
2 Karotten
1 Petersilien-Wurzel
2 Sellerie-Stangen
1 große Salat-Zwiebel
2 frische, reife Tomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Esslöffel Tomatenmark
Rotwein (ca. 1 Liter)
Ahorn-Sirup
Olivenöl, Butterschmalz
Pfeffer, Salz, 3 – 4 Wacholderbeeren (nicht zerdrücken) Cumin, Koriander-Saat, Liebstöckel, Tomatenmark
Bouquet garni (Lorbeerblatt, Thymian)

So geht's:

Poularde präparieren, das heißt: Keulen ab, in Ober- und Unterkeule teilen, Flügel ab, Bauch ab, in drei Teile hacken, Brust vierteln.

Wurzelgemüse sehr klein würfeln, Frühlingszwiebeln in Röllchen, in geeignete Schüssel geben, Poularden-Teile dazu, Gewürze (ganz) dazu, nicht salzen, ausreichend Rotwein drüber, bis alles gut bedeckt ist. Für mindestens zwei Stunden marinieren, aber nicht länger als vier.

Fleisch herausnehmen

Wein abseihen, zurückbehalten

Gemüse beiseite stellen

Zwiebel in dünne Streifen schneiden

Große, schwere Sauteuse verwenden (28 cm), so dass später alle Fleischteile nebeneinander passen, Öl und Butterschmalz darin erhitzen, Zwiebeln darin weich sautieren. Dann das Gemüse dazu, Tomatenmark dazu, anrösten, pfeffern, salzen.

Fleischstücke dazu, anbraten, immer wieder wenden, wieder pfeffern, salzen, Ahornsirup (1 Esslöffel) dazu.

Ganze Tomaten klein würfeln, dazu geben. Wenn die Tomaten verkocht sind, Wein dazu geben, bis alles fast bedeckt ist. Hitze zurückdrehen, bis alles nur simmert. Deckel drauf. Immer mal wieder nachschauen, wenden, Wein angießen. Dauert, je nach Alter der Poularde etwa 1,5 Stunden, kann auch deutlich mehr sein. Regel: Je älter der Hahn umso besser (leider gibt es kaum noch Kapaune zu kaufen)

In einem Gussbräter Fett heiß werden lassen, die Champignons putzen (sind es große, dann vierteln) und darin anbraten und Farbe annehmen lassen. Fleisch dazu geben und die „Sauce“ durch die Flotte Lotte drehen und über das Fleisch und die Champignons geben. Hitze auf Warmhaltstufe, Deckel drauf. Vor dem Servieren nochmal abschmecken, vorher, wenn dicke Sauce gewünscht mit Kartoffelmehl (in kaltem Wasser aufgerührt) abbinden. KEINE Sahne o.ä.

Für die Spätzle

500 gr Mehl

5 Eier (L)

Ein Schluck Wasser,

Salz

Spätzle-Teig in der Küchenmaschine kneten, bis er gleichmäßig und glatt ist. Soll er in der Spätzle-Presse verarbeitet werden, ein bisschen fester.

Mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen

Spätzle portionsweise in reichlich Salz-Wasser kochen, abschöpfen

Butter braun werden lassen, Spätzle darin schwenken.

Servieren!