

Coq au vin vom Poulet in Rotweinsoße

Zutaten für (für 4 Personen):

1 Poulet 1,7 kg
500 g Karotten
100 g Petersilienwurzel
100 g Bleichsellerie
400 g Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
2 Zweige frischer Thymian
2 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
100 ml Marc (franz. Tresterschnaps)
2 Flaschen kräftiger roter Burgunder
Salz und Pfeffer aus der Mühle
200 ml Olivenöl
75 g Mehl
2 EL Kakaopulver
2-3 EL geraspelte schwarze Blockschokolade
300 g Makkaroni.

Zubereitung:

Das Poulet teilen, dabei die Hühnerbrüste halbieren. Die Karkassen anderweitig (Hühnersuppe) verwenden. Die Poulet-Teile enthäuten. Die Karotten putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Poulet-Teile mit dem Gemüse und den Gewürzen in eine passende Glasschüssel legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Marc und Rotwein übergießen, so das alle Poulet-Teile gut bedeckt sind. Mindestens 24 Stunden (Original 48 Stunden) marinieren lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Poulet-Teile aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trocken tupfen. Mit Mehl bestäuben und in einer großen beschichteten Kasserolle in heißem Olivenöl von allen Seiten bräunen. Das Fleisch herausnehmen. Die Marinade durchsiehen, das Gemüse in der Kasserolle im verbliebenen Öl anbraten. Das Kakaopulver über das Gemüse stäuben, kurz durch rühren. Das Pouletfleisch zugeben, mit der Marinade übergießen, aufkochen lassen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180°C 1 ½ Std. garen.

Rechtzeitig vor dem Ende der Garzeit (ca. 20 Min.) das Nudelwasser für die Makkaroni aufstellen. Wenn das Nudelwasser sprudelnd kocht, die Makkaroni hinein geben und ca. 10 Min. garen. (Wir lieben die Nudeln „al dente“ – aber das ist ja italienisch :-)

Danach die Poulet-Teile herausnehmen und zugedeckt im ausgeschalteten Backofen warm stellen. Die Soße durch ein feines Spitzsieb gießen, abschmecken und mit den Schokoladenraspeln verfeinern.

Die Poulet-Teile auf den Tellern mit den Makkaroni anrichten und mit Soße übergießen.

Tipp von www.kochbaeren.de: Ein echtes A.O.C. Bresse Huhn bekommen sie in Deutschland nicht so einfach. Es gibt aber auch in Deutschland engagierte Geflügelzüchter, die Wert auf Qualität legen und ihr Geflügel artgerecht halten und füttern. Einer, der sich auch mit der Aufzucht von Bressehühnern befasst ist Herr Krötz. [Lesen Sie hier mehr über Bressehühner in Deutschland.](#)