

# Unser Rezept

Der Woche | 04

## Coq au Riesling

Französischer Klassiker auf herbstlich elsässische Art

### Zutaten

1 Bio- Weidehähnchen

Marinade:  
400ml Riesling  
300ml Hühnerbrühe  
1 Lorbeerblatt

2 Knoblauchzehen gepresst  
1 Nelke  
Pfefferkörner

2EL Mehr  
1EL Butter

2 Zwiebeln , gestückelt  
4 Karotten , geschnitten  
4 Kartoffeln, geviertelt  
200g Pfifferlinge  
100ml Rahm (Sahne)  
Salz, Pfeffer

Brühe:  
Suppengemüse  
Lorbeerblatt  
Pfeffer  
Zwiebeln

Beilagen:  
*Spätzle oder Bandnudeln*

### Zubereitung

Das Huhn waschen, abtupfen und zerlegen.

Die Flügel und das Gerippe mit den Zutaten für die Hühnerbrühe in einen grossen Topf geben und min 20min kochen lassen. Anschliessend die Brühe abseihen und das Fleisch von den Knochen dazutun.

Die Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben, Das steingrübler Weidehähnchen darin über Nacht einlegen.

Am nächsten Tag das Huhn aus der Marinade Nehmen, abtropfen lassen und mit Mehl bestäuben

Butter in einem Bräter oder Topf erhitzen und die Hühnerteile gut anbraten.

Die Zwiebeln und Pfifferlingen dazugeben und mit dünsten. - Mit der Marinade ablöschen.

Das Gemüse dazugeben und alles zugedeckt bei kleiner Hitze mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Die Hitze reduzieren und den Rahm dazugeben Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken

Ä Gude



## STEINGRUBENHOF