Coq au Vin mit Einkornreis

50—60 Min

Zubereitung

1. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Champignons, Zwiebeln und Kartoffeln grob würfeln.
2. Karotten schälen und in größere Stücke schneiden.
3. Butter in einer Cocotte oder einem großen Topf schmelzen und Speck, Champignons, Zwiebel und Karotten anrösten. Salzen und Pfeffern und wieder aus der Pfanne nehmen.
4. Die Hühnerschenkel beidseitig salzen und leicht pfeffern und mit der Hautseite nach unten zuerst goldgelb anrösten. Die Schenkel wenden, wenn sie sich leicht vom Boden der Pfanne lösen.
5. Die Hühnerschenkel mit 300ml Rotwein ablöschen und 7 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Das Gemüse und die Kartoffeln zurück in die Pfanne geben, mit dem restlichen Wein und dem Geflügelfond aufgießen. Lorbeer, Thymian und Rosmarin hinzufügen und für 35 bis 40 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Einkornreis mit der zweifachen Menge Wasser und etwas Salz für ca. 15 Minuten kochen lassen, bis er weich ist.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Ganze Hühnerschenkel
100 g	Speck
200 g	Braune Champignons
200 g	Karotten
400 g	Kartoffeln
3 Stk.	Kleine rote Zwiebeln
450 ml	Geflügelfond
600 ml	Trockener Rotwein
1 EL	Butter
240 g	Einkornreis
3 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 EL	Rosmarin geschnitten
1 EL	Thymian gerebelt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz