DIEL RECETTE A LA SYLVAIN

Coq au Riesling

- Recette Walter C. -

Schlossgut Diel KG
Burg Layen 16-17
55452 Rümmelsheim

Telefon +49 6721/ 96 950
Telefax +49 6721/45 047

info@diel.eu
www.diel.eu

VDP.WEINGUT

Ingrédients für ca. 4 Personen

4 Hänchenschenkel - Salz, Pfeffer - Mehl zum Wenden - 50 g Butter - 3-4 Knoblauchzehen - 3-4 Thymianzweige - 2-3 Rosmarinzweige - 2 lorbeerblätter - 1 EL Tomatenmark - 500 ml Riesling trocken - 50 ml kräftige Geflügelbrühe - 2 Äpfel - 80 g Speck - 8 Champignons, mittelgroß - 1 EL Butter - 100 g kalte Butter

Etapen...

- Die Schenkel mit Salz & Pfeffer kräftig würzen. Dann in Mehl wenden und in heißer Butter in einem großen Schmortopf zusammen mit Knoblauch und Kräutern rundum kräftig anbraten.

- Tomatenmark unterrühren, Riesling und Brühe angießen. Den Topf auf den Boden des vorgeheizten Ofens stellen und das Hähnchen darin etwa 45 Minuten schmoren.

- Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften in dicke Scheiben schneiden. Den Speck in Streifen schneiden, die Champignons vierteln. Alles zusammen in einer Pfanne mit der Butter etwa 5-6 Minuten braten.

- Die geschmorten Schenkel aus dem Schmorfond nehmen und die Kräuter entfernen. Den Fond um die Hälfte einkochen lassen und mit Salz sowie Pfeffer kräftig abschmecken, die kalte Butter stückchenweise untermixen.

- Die Hähnchenteile mit den gebratenen Äpfeln, Speck und Champignons auf Teller verteilen und die Sauce darüber gießen.

  Dazu passt als Beilage hervorragend Salzkartoffeln!

BON APPETIT....