

Huhn in RotweinsöÙe

Vorbereitung: 12 Uhr der Marinade + 1 Uhr der Vorbereitung + 12 Uhr Erholungsminimum nach dem Kochen
Kochen: 3 Uhr Bestandteile

(für 6 Personen):

- 1 schöner in den Stücken Für Marinade abgesetzter Hahn:
- 2 Liter guten Rotweines
- KräutersträuÙchen (Thymian, Lorbeer, Petersilie)
- 2 Möhren
- 1 Zweig des Selleries
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Gewürznelken - Pfeffer, Peperoni cayenne
- 1 Schnapsglas des Kognaks Für SoÙe des Hahnes:
- 3 schöne Löffel des Olivenöles
- 25 g Butter
- 35 bis 40 g Mehls
- 4 schöne Scheiben gerauchten Specks, die in Speckstreifen geschnitten sind
- 500 g der kleinen Champignons
- 12 Scheiben des wieder hingetzten Brotes

Vorbereitung:

Marinade:

Die Hahnenstücke in einen großen Behälter legen. Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Sie zum Hahn mit KräutersträuÙchen, Gewürznelken, Pfeffer und Peperoni hinzufügen.

Mit Kognak besprengen und den alles nicht Vin bedecken. Nicht und in, auf gewesen (nicht réfrigéateur) eine ganze Nacht.

ANZUSTREICHEN: Kognak in Marinade gibt einen Geschmack anderer dem Hahn als wenn man es absengt.

Am nächsten Morgen: Die Hahnenstücke abtropfen. Marinade filtern und sie zurücklegen. In einem Schmortopf, Olivenöl und Butter aufwärmen. Zurückkehren lassen und den Hahn langsam färben (es in Platte einmal diese zurücklegen, was zurückgekehrt ist). Im Schmortopf Speckstreifen und in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel hinzufügen. Schmelzen und langsam färben lassen, sich oft bewegend. Mit dem Mehl bestreuen, sich bewegen und mit Marinade anrühren. Sich bewegen, damit die Vorbereitung gut angerührt wird. Die Hahnenstücke hinzufügen. In Ihrer Übereinstimmung salzen. Zudecken und bei schwacher Hitze kochen lassen. Zudecken und 3 Stunden bei schwacher Hitze kochen lassen, sich von Zeit zu Zeit bewegend.

1/2 Stunde vor dem Ende des Kochens, Würzen zu berichtigen. Die Pilze reinigen. Sie in 2 oder 4 der Dicke entsprechend schneiden. Sie in einer Pfanne anti schwitzen lassen, die ohne Fett klebend ist. Wenn sie kein Wasser mehr zurückwerfen, sie in den Schmortopf zu inkorporieren, und das Kochen langsam beenden lassen. Am Ende des Kochens, kühler werden und kalt stellen lassen.

Am folgenden Tag, den Schmortopf des Kühlschranks herauszunehmen und den Film des Fettes wegzunehmen, der sich über der Vorbereitung gebildet hat. Langsam wärmen lassen. Wenn Ihre Gäste bereit sind, Ihre Vorbereitung zu kosten, ein walnussgroßes Stück Butter mit Pöelle verschmelzen und Ihre Scheiben altbackenen Brotes zurückkehren machen zu lassen. Ihnen eine schöne Farbe geben. Ihren Huhn in Rotweinsöße in Platte vorstellen, darum herum zurückgekehrte Scheiben Brot anordnen.

Mit der Wahl nützen: Gedämpfte Kartoffeln (versage in Pommies der Erde von Ile von Ré), Püree Haus oder Pommies frites, oder jeder anderer Gemüse in Ihrer Übereinstimmung. Guten Appetit !

