

Weißer Coq au Vin



Zutaten für 6 Personen:

- 2300 g braune Champignons
- ½ Bund Staudensellerie
- 3 Möhren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Hähnchenfilets à 200 g
- 2 bis 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1/8 l trockener Weißwein
- 400 ml Sahne
- 1 ½ TL Hühnerbrühe instant
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Speisestärke

Zubereitung:

Pilze putzen, eventuell waschen und halbieren. Sellerie putzen (Grün beiseitestellen), waschen und in dünne Scheiben schneiden. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Fleisch waschen, trocken tupfen und quer halbieren. Öl in einem großen Topf erhitzen, Fleisch darin rundum kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Pilze in das heiße Bratfett geben und anbraten. Vorbereitetes Gemüse, Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Fleisch wieder hinzufügen. Mit Wein, 400 ml Wasser und Sahne ablöschen. Aufkochen. Brühe und Lorbeer einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln. Stärke und 3 EL kaltes Wasser verrühren, in die Soße rühren. Wieder aufkochen und circa 1 Minute köcheln. Abschmecken. Selleriegrün waschen, grob hacken und zum Servieren darüberstreuen.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Foto: Hubert Kemper