

Coque au Vin – von der Mosel

Rita Langguth

1 Brathähnchen, ½ l Riesling Hochgewächs feinherb, 1 Eßlöffel Butter oder Butterfett, Salz, Pfeffer, Curry, 1 Esslöffel Creme Double, 1 Möhre, 3 kl. Frühlingszwiebeln, 1 kleines Stückchen, Sellerieknolle

Hähnchen:

Hähnchen in 6 – 8 kleine Teile zerlegen, alle Teile bei milder Hitze in Butter leicht anbraten, mit ½ l Wein (am besten halbtrocken) ablöschen, leicht salzen und pfeffern und in der offenen Pfanne leicht köcheln lassen, bis das Hähnchen gar ist.

Gleichzeitig in einem Topf Frühlingszwiebeln, Möhren und Sellerie in wenig Wasser gut durchkochen und durch ein Sieb streichen. Diesen Gemüsebrei geben Sie zum Andicken der Soße zu dem Hähnchen.

Einen Esslöffel Creme Double unterrühren und mit etwas Curry abschmecken. Wenn Sie Kapern mögen, können Sie der Soße auch einen Esslöffel Kapern zufügen.

Dazu reichen Sie körnig gekochten Reis.

Hierzu empfehle ich

2001 Riesling Spätlese trocken als idealen Begleiter zu diesem Gericht.