

Coq au vin mit Tagliatelle

Rezept für 4 Personen



Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Coq au vin

- 4 Poulet Oberschenkel (ca. 1 kg)
- 400 ml Rotwein
- ca. 4-5 Zweige frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 2 Stangen Sellerie, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Tomatenpüree
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 80 g Silberzwiebeln
- 2 Scheiben Butterscotch (in 1cm grosse Würfel schneiden)
- 2 EL frisch gehackte Petersilie

Zutaten Tagliatelle

- 320 g Tagliatelle
- 1 EL Rapsöl
- Wasser
- Salz nach Geschmack

Zubereitung Coq au vin

Die Poulet Oberschenkel in eine Schüssel geben und mit dem Rotwein, Thymian und Lorbeerblättern marinieren. Abdecken und mind. 1 Stunde (idealerweise über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Rapsöl in einem grossen Topf erhitzen. Die Poulet Oberschenkel aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Die Hautseite der Oberschenkel in dem heissen Öl goldbraun anbraten, dann wenden und die andere Seite ebenfalls bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Im gleichen Topf die gehackte Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Sellerie anbraten, bis sie weich sind (ca. 5-7 Minuten). Das Tomatenpüree hinzufügen und kurz anrösten.

Die Poulet Oberschenkel zurück in den Topf legen und mit der Marinade (Rotwein und Kräuter) ablöschen.

Alles zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und etwa 30-40 Minuten köcheln lassen, bis die Poulet Oberschenkel durchgegart ist und die Sauce eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer separaten Pfanne die Brotwürfel in etwas Öl goldbraun anbraten.

Silberzwiebeln dazugeben und kurz mit braten.

Zum Schluss die Petersilie dazugeben und über die fertigen Poulet Oberschenkel geben.

Zubereitung Tagliatelle

Einen grossen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Tagliatelle nach Packungsanweisung kochen, bis sie al dente sind (ca. 6-8 Minuten).

Die Tagliatelle abgiessen und mit 1 EL Rapsöl vermischen, um ein Zusammenkleben zu verhindern.