

# Coq au Riesling mit Karotten-Zucchini-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/10/24/coq-au-riesling-mit-karotten-zucchini-gemüse-und-rosmarin-kartoffeln](https://happy-mahlzeit.com/2021/10/24/coq-au-riesling-mit-karotten-zucchini-gemüse-und-rosmarin-kartoffeln)

## Zutaten für 2 Personen:

- 4 Hähnchenkeulen à 80 g
- 1 Scheibe magerer Speck
- 100 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 6 kernlose grüne Weintrauben
- 150 ml trockener Riesling
- 100 ml Geflügelfond
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Speisestärke
- 3 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

## Für das Gemüse:

- 2 mittelgroße Karotten
- 1 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Knolle Sellerie
- 2 Bund glatte Petersilie
- 150 ml Gemüsefond
- Chilisalz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Puderzucker
- 50 g Butter

## Für die Rosmarin-Kartoffeln:

- 6 Drillinge
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL grobes Meersalz

## Zubereitung:

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Hähnchen die Keulen waschen, trockentupfen, im Gelenk durchschneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten.

Schalotten abziehen und in Streifen schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Speck, Schalotten und Knoblauch zum Hähnchen geben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls dazugeben. Mit Riesling ablöschen und Geflügelfond angießen. Trauben waschen, halbieren und ebenfalls dazugeben. Bei geringer Hitze etwa 25 – 30 Minuten schmoren. Anschließend die Keulen aus der Pfanne nehmen und zugedeckt im Ofen warm stellen.

Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit einem Löffel entfetten und auf 1/3 einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speisestärke mit Wasser anrühren und Sauce damit binden.

Für die Rosmarin-Kartoffeln den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Kartoffeln waschen, putzen und vierteln. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Meersalz würzen, mit Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin bestreut circa 20 Minuten garen.

Für das Gemüse Karotten und Sellerie von den Enden befreien und schälen. Zucchini von den Enden befreien und waschen. Lauch von der äußeren Schale befreien. Gemüse in feine Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Butter und Puderzucker in der Pfanne schmelzen. Karotten, Sellerie und Lauch in die Pfanne geben und dünsten. Knoblauch und Zucchini nach 5 Minuten ebenfalls hinzufügen und anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen.

Flüssigkeit reduzieren lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Gemüse mit Zucker abschmecken, mit Chilisalz würzen und Petersilie unterheben.

Coq au Riesling mit Karotten-Zucchini-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Katrin Papra

Quelle: Die Küchenschlacht vom 31. Oktober 2016

Episode: ChampionsWeek – Crazy Chicken