



DR. CRUSIUS
WEINGUT

COQ AU RIESLING MIT KARTOFFELGRATIN



COO AU RIESLING MIT KARTOFFELGRATIN

COO AU RIESLING ZUTATEN

1. DEN OFEN AUF 200°C VORHEIZEN. DAS HÄHNCHEN MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.
2. ERHITZEN SIE DAS OLIVENÖL IN EINEM BRÄTER ODER EINER GUSSEISERNEN PFANNE BEI MITTLERER HITZE. WENN DAS ÖL ZU SIMMERN BEGINNT, DAS HÄHNCHEN DAZUGEBEN UND VON BEIDEN SEITEN CA. 3-5 MINUTEN PRO SEITE GOLDBRAUN ANBRATEN. HÄHNCHEN AUS DER PFANNE NEHMEN. IN DIE PFANNE BUTTER, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, MÖHREN UND PILZE GEBEN. UNTER GELEGENTLICHEM RÜHREN DÜNSTEN, BIS DIE ZWIEBELN KARAMELLISIERT SIND, ETWA 5-10 MINUTEN.
3. FÜGEN SIE DEN WEIN, DIE SAHNE, DEN SENF UND DEN PARMESAN HINZU. MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. BEI STARKER HITZE ZUM KOCHEN BRINGEN UND DANN AUF NIEDRIG REDUZIEREN. SCHIEBEN SIE DAS HUHN MIT DER HAUTSEITE NACH OBEN ZURÜCK IN DIE PFANNE, ES SOLLTE GRÖSSTENTEILS BEDECKT SEIN. FÜGEN SIE DEN THYMIAN HINZU UND GEBEN SIE DEN BRÄTER IN DEN OFEN. FÜR 25-30 MINUTEN BRATEN ODER BIS DAS HUHN GAR IST. SERVIEREN SIE DAS HÄHNCHEN MIT FRISCHEM THYMIAN.
- COO AU RIESLING
CA. 1 KG HÄHNCHENBRUST MIT HAUT UND KNOCHEN (CA. 4 STK)
SALZ
PFEFFER
2 EL OLIVENÖL
2 EL BUTTER
1 ZWIEBEL
3 KNOBLAUCHZEHEN
2 MÖHREN
500G GEMISCHTE PILZE (Z.B. CHAMPIGNONS, KRÄUTERSEITLINGE)
400ML RIESLING
300ML SAHNE
2 EL DIJON SENF
50G FRISCH GERIEBENER PARMESAN
4 ZWEIGE FRISCHER THYMIAN
- KARTOFFELGRATIN
800 GR KARTOFFELN
2 EL BUTTER
SALZ
PFEFFER
200GR SCHLAGSAHNE
100ML MILCH
ETWAS FRISCH GERIEBENER PARMESAN

KARTOFFELGRATIN

1. KARTOFFELN SCHÄLEN, WASCHEN UND IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN ODER MIT EINER MANDOLINE HOBELN. AUFLAUFFORM MIT 1 EL BUTTER FETTEN, DANN KARTOFFELN DARIN SCHICHTEN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN.
2. SAHNE UND MILCH MISCHEN, DARÜBERGIESSEN UND MIT PARMESAN BESTREUEN. DAS GRATIN IM HEISSEN OFEN FÜR 50-60 MIN BACKEN.

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 55 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG: STEINBERG GG RIESLING TROCKEN VDP.GROSSE LAGE

SCHWIERIGKEIT:

