

Coq au vin rouge

Duur

1 uur voorbereiden, 12 uur marineren en 4 uur op het vuur (en liefst 1 nacht laten staan na het bereiden, omdat dit zo'n gerecht is wat de volgende dag nog lekkerder is)

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 soepkip
- 300 gram aardappelen

Voor de marinade

- 1,5 liter rode wijn (dit hoeft geen dure wijn te zijn, omdat de kwaliteit van de wijn grotendeels verloren gaat)
- 1 bosje kruiden (laurier, tijm, peterselie)
- 2 wortelen
- 1 stengel bleekselderij
- 2 uien
- 2 tenen knoflook
- 2 kruidnagelen
- Peper
- Cayennepeper
- 1 glas cognac

Voor de saus

- 2 eetlepels olijfolie of koolzaadolie
- 15 gram boter
- 25 gram bloem
- 3 plakjes gerookt spek of een handvol gerookte spekreepjes
- 350gram kleine champignons
- 8 sneetjes oud witbrood

Bereiding

Marinade

Hak of knip de kip in stukken. Doe de stukken in een grote schaal of kom. Snij de wortelen en selderij in kleine stukjes en snipper een ui en de tenen knoflook. Doe dit allemaal in een kom met de stukken kip. Voeg ook de kruidnagelen, het bosje kruiden en een snuffje cayennepeper toe. Griet de cognac en de wijn erbij. Het geheel afdekken met vershoudfolie of een deksel en een nacht koel laten staan (niet in de koelkast).

De volgende dag

Haal de stukken kip uit de schaal. Giet de marinade door een zeef en bewaar het. Verhit de olie en de boter in een pan. Braad de stukken kip aan twee zijden aan. Leg ze daarna op een bord. Snij de plakjes spek in stukjes en bak ze in de olie en boter. Voeg een gepanierde uit toe. Blijf goed roeren tot de uit gefruut is. Doe de bloem erbij en blijf goed roeren. Giet vervolgens beetje bij beetje de marinade erbij. Blijf roeren tot het geheel goed gemengd is. Voeg de stukken kip toe. Voeg naar smaak zout en peper toe. (eventueel de ui, wortel en bleekselderij uit de marinade toevoegen). Doe de deksel op de pan en laat 4 uur zachtjes sudderen. Af en toe omroeren.

Maak na 3 uur (een uur voor het gerecht klaar is) de champignons schoon. Snij ze in tweeën of vieren, afhankelijk van de grootte. Bak ze in een koekenpan met anti-aanbaklaag, zonder olie op laag vuur. (pan met anti-aanbaklaag nooit op hoog vuur zonder olie/boter zetten). Als ze geen vocht meer afgeven toevoegen aan de 'coq au vin'. Laat het gerecht nog een uur doorsudderen.

Als u het gerecht meteen op gaat eten

Schil en kook de aardappelen zo'n 20 minuten voordat de 'coq au vin' klaar is. Verhit in een koekenpan wat boter en bak de sneetjes oud brood bruin. Leg de sneetjes brood in het midden van een groot bord en schep de stukken kip en saus er omheen. Serveer de aardappelen apart.

Als u het de volgende dag opeet (aanbevolen)

Af laten koelen en in de koelkast zetten. De volgende dag de aardappelen koken en het brood bakken etc.

Wanneer u er niet van houdt dat er botjes in het gerecht zitten kunt u deze natuurlijk ook voordat u het opdient verwijderen. Vooral wanneer ook kleine kinderen dit gerecht krijgen is dit misschien handig, omdat er heel kleine botjes van o.a. de ribben in zitten.

Eet smakelijk!