

Jau au sang (Coq en barbouille)

(ca. 6-8 Portionen)



Zutaten:

- 1 Hahn (ca. 2 kg)
- 15 kleine Zwiebeln (Perlzwiebeln)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Schmalz
- 3 cl Cognac
- 1 Kräutersträußchen (Bouquet garni)
- 1 Nelke
- Muskatnuss
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 50 g Butter
- 3 EL Mehl
- 100 ml Hühnerblut (alternativ: Schweineblut)
- 1 EL Weinessig
- Salz
- Pfeffer
- 6 Scheiben Weißbrot
- Öl

Zubereitung:

Mit einer Flamme dem Geflügel die Federreste entfernen, dann den Hahn in 4 Stücke zerteilen.

In einer Pfanne die Zwiebeln im Schmalz anschwitzen (nicht braun werden lassen!) und beiseite stellen. In der gleichen Pfanne, die 4 Teile des Hahns anbraten. Geflügelteile herausnehmen, Fett abtropfen lassen und in einen Schmortopf geben. Den Hahn mit Cognac beträufeln und 5 Minuten ziehen lassen. Das Kräutersträußchen (Bouquet garni), Schalotten, Knoblauch, Nelken, eine Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Den Rotwein angiessen. Topf zudecken, zum Kochen bringen und 50 Minuten köcheln lassen. Die Hähnchenteile herausnehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb passieren und warmhalten.

Brot in Öl ein paar Minuten frittieren.

Für die Blutsauce mit einer Gabel weiche Butter und Mehl vermischen. Den Topf mit der Rotweinsauce vom Herd nehmen. Nach und nach die Mehl-Butter einrühren, dann den Topf wieder auf den Herd stellen und das Ganze zum Kochen bringen. Die kleinen Zwiebeln hineingeben. Nochmals den Topf vom Herd nehmen. Das Blut, welches vorher mit ein wenig Essig verdünnt wurde, in die Sauce rühren. Nun sollte die Sauce nicht mehr kochen. Würzen und abschmecken.

Zum Anrichten je ein Stück Hahn auf eine geröstete Brotscheibe legen, mit etwas Sauce übergießen und einige der kleinen Zwiebeln dazugeben.