Coq au vin (Fransk kyllinggryte med rødvin)



Ingredienser

Ingredienser:

♥ 6 kyllinglår (gjerne oppdelt i 6 klubber og 6 overlår, se tips)
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 2 laurbærblad
♥ 1 bunt frisk timian
♥ 1 bunt frisk rosmarin
♥ 5 dl fruktig rødvin (gjerne rød Burgund)
♥ 2 ss hvetemel
♥ 3 ss olje
♥ 0,5 dl konjakk
♥ 2 ss smør
♥ 150 g bacon
♥ 250 g aromasopp
♥ 4 gulrøtter
♥ 400 g småløk (delikatesseløk)
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 2 dl kyllingkraft
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ frisk timian eller persille
♥ hjemmelaget potetmos

Fremgangsmåte

Marinering av kyllingen:

Start helst kvelden i forveien med å marinere kyllingen. Finn frem en stor form (kan også være en bolle eller tett plastpose, se tips). Legg kyllingbitene i formen. Skjær hvitløksfeddene i skiver og fordel over kyllingen. Legg på laurbærblad og frisk timian og rosmarin. Hell så over rødvinen.

Dekk til og sett i kjøleskapet til dagen etter. Vend litt rundt på kyllingbitene i løpet av marineringstiden. Dagen etter vil du se at rødvinen har trukket inn i kyllingbitene slik at de har blitt rødere i fargen. Både kyllingbitene og marinaden skal videre med i gryten.

Tilberedelse av gryteretten:

Varm opp oljen i en stekepanne og legg i de marinerte kyllingbitene. La bitene steke godt slik at de får fin og brun stekeskorpe. Hvis du vil, kan du nå flambere de stekte kyllingene ved å helle over litt konjakk og tenne på (se tips).

Hell rødvinen som kyllingbitene har marinert i oppi en gryte (ta med urtene, laurbærbladene og hvitløkbitene også). Ha ca. 2 ss av marinaden i et glass og bland med hvetemelet. Hell dette tilbake i gryten og rør slik at meljevningen blander seg godt med marinaden.

Legg de stekte kyllingbitene i gryten sammen med stekesjyen fra pannen.

Skjær bacon i mindre biter og aromasoppen i skiver. Smelt 1 ss smør i stekepannen og ha bacon og sopp i pannen. Stek dette gyllent før du legger det i gryten.

Rens gulrøtter og skjær dem i tykke skiver. Skrell småløken og del de største på midten. Smelt 1 ss smør til i stekepannen og ha gulrotbitene og småløken i pannen. Stek dette i noen minutter før du har også dette i gryten.

Ha tomatpuré og kyllingkraft i gryten. Krydre godt med kvernet salt og pepper.

Sett gryten på platen og varm opp til kokepunktet. Skru ned varmen på platen og la gryten småputre / trekke uten lokk i ca. 1 time, eller til kyllingkjøttet er så mørt at du ser at det løsner lett fra benet.

Smak eventuelt til med litt ekstra salt og pepper. Dryss over litt frisk timian (eller finhakket persille) rett før servering.

Server kyllinggryten med **hjemmelaget potetmos**, som du har tilberedt mens gryten koker.

Tips

♥ Bruk 6 - 8 kyllinglår, avhengig av størrelse. Du kan få kjøpt dem ferdig oppdelt som henholdvis kyllingklubber og overlår.

♥ Bruk helst en fruktig rødvin fra Burgund når du lager Coq au vin. Du trenger ikke å være bekymret for alkoholen fra rødvinen i gryten, for den forsvinner gjennom den lange kokingen. Det er også godt å ha rødvin i glasset ved serveringen, men dette vil selvfølgelig da bare kunne gis til de voksne som vil ha alkohol til maten.

♥ Kyllingen kan marinere i en form med lokk, som jeg har brukt her, men også i en bolle, en kjele eller rett og slett en plastpose som du knyter igjen (det er selvfølgelig viktig at den er helt tett... □□). Husk at all rødvinsmarinade skal brukes i gryten etterpå.

♥ Det er absolutt ikke nødvendig å flambere kyllingen hvis du synes at det virker skummelt. Hvis du gjør det, er det viktig at du ikke har noe brennbart i nærheten og at du har slått av ovnsviften. Du kan droppe konjakken helt, eller du kan droppe flamberingen og heller ha en skvett konjakk rett i gryta (litt juks, men hvem bryr seg... □□).

♥ Jeg har her brukt ferdigkjøpt kyllingkraft. Du kan alternativt bruke kyllingfond eller buljong som du løser opp i vann.

♥ **Hjemmelaget potetstappe**, som du finner en super oppskrift på **HER** på Det søte liv, er deilig tilbehør. Alternativt kan du bruke kokte poteter og/eller godt brød og smør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/coq-au-vin-fransk-kyllinggryte-med-rodvin