

Bruderhahn au Vin

1 Bruderhahn

½ Liter Rotwein

½ Liter Wasser

500g Wurzelgemüse (Rüebli, Sellerie, Lauch, Zwiebeln)

etwas Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Piment, Salz

etwas Mehl

200g Maisgries grob

1 kleine Zwiebel

etwas Pfeffer

etwas Olivenöl

Weisswein

1 Liter Gemüsebrühe

Parmesan und kalte Butter zum verfeinern

Und so wird's gemacht

Bruderhahn: Hahn halbieren. Rotwein, Wasser, Gemüse, Lorbeerblätter und Pfefferkörner beifügen. 12 Stunden marinieren. 1 Stunde köcheln lassen. Rausnehmen und abtropfen lassen. Nach Belieben nachwürzen. Mit Mehl bestäuben. Bei 220 °C 10min backen bis die Haut knusprig ist

Tipp: mit knusprigen Speckstreifen und Silberzwiebeln servieren

Polenta: Olivenöl vorsichtig erwärmen. Zwiebel dazugeben - glasig anschwitzen. Maisgries dazu – kurz miterhitzen. Mit Weisswein ablöschen. Brühe, Salz, Pfeffer und Lorbeer dazugeben. Sämig einköcheln lassen. Zum Schluss Parmesan und kalte Butter darunterziehen

Tipp: mit Rahm verfeinern

