



*Ein französischer Klassiker*

## **COQ AU VIN BIANCO GOCKEL IN WEISSWEIN GESCHMORT**

1 Gockel  
10 kleine Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
5 Zweige Thymian  
3 Zweige Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Tomatenmark  
500ml Riesling  
200 ml Geflügel-Fond  
1/2 Hokkaido-Kürbis  
250 g Pilze (z.B. Egerlinge)  
250 g kleine Kartoffeln  
Butter

### **ZUBEREITUNG**

Gockel in 8 Stücke teilen und in einem großen Schmortopf mit etwas Öl oder Butterschmalz anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Tomatenmark in den Bräter geben und kräftig anschwitzen. Mit Brühe und Wein ablöschen und offen im Ofen bei 200°C UH/OH schmoren. Kürbis und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden und nach ca. 1 Stunde zum Gockel geben, weitere 30 Minuten schmoren. Fleisch, Kartoffeln und Kürbis rausnehmen und die Flüssigkeit reduzieren. Die Pilze in einer Pfanne anbraten und über Gemüse und Fleisch verteilen.

