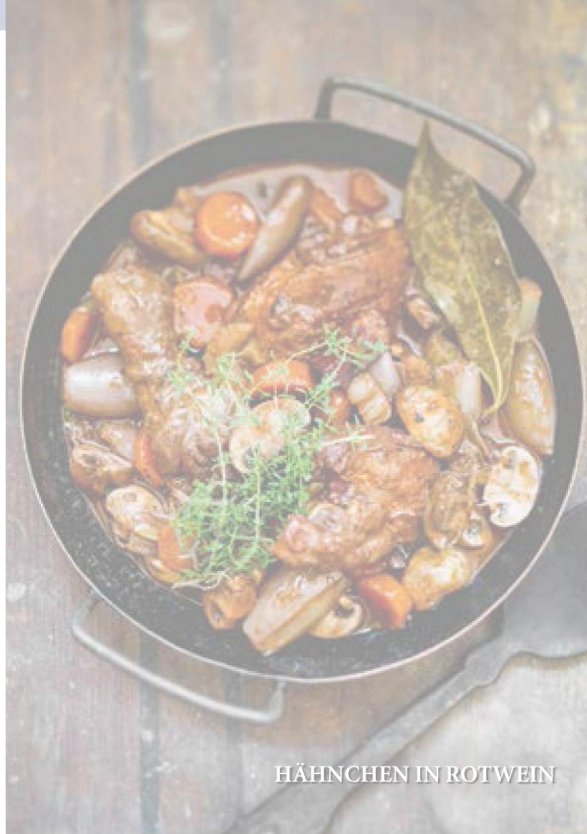


EIN KLASSIKER

Was lange schmort, wird endlich gut. Das Rezept für Hähnchen in Rotwein erinnert an den französischen Coq au Vin und wird mit frischem Thymian serviert

WOHLFÜHLESSEN

Eintöpfe sind echtes „Komfort-Food“, auch für den Koch. Alle Zutaten garen auf dem Herd oder im Ofen in einem gusseisernen Topf, bis das Fleisch herrlich zart ist (unten: Kasserolle von Le Creuset)



HÄHNCHEN IN ROTWEIN

HANDBESTICKT

Den Tisch decken wir im ländlichen Look mit Leinenservietten. Zum einen, weil die Teller heiß sind, zum anderen, weil gerne mal etwas danebengeht (von Comptoir Azur)



~ EINE GUTE BASIS ~

Schmorfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter geben viel Geschmack ab, doch das wahre Geheimnis einer guten Suppe ist der aromatische Fond. Profiköche setzen ihren eigenen Ansatz mit angerösteten Knochen, Wein und Gewürzen in einem großen Topf auf und lassen ihn dann viele Stunden auskochen, bevor er gefiltert in Gläser abgefüllt wird. Aus Lauch, Sellerie, Petersilie und Möhren entsteht auf ähnliche Art ein Gemüsefond, Zwiebeln mit Schale schenken eine schöne Farbe. Wer den Fond nicht selbst kocht, nimmt einen aus dem Delikatessenhandel, etwa vom Gutshaus Stolpe (über Torquato)



werden. Vorausschauende Köche bereiten den Eintopf bereits am Vortag zu und lassen die Mischung dann über Nacht durchziehen. Am nächsten Tag wird die Suppe nur noch einmal erwärmt. Wenn die Stunde der Einladung naht, bleibt so genügend Zeit, um in aller Ruhe den Tisch zu dekorieren und eintreffende Gäste mit einem Aperitif zu begrüßen, während die Hauptspeise auf dem Herd bereits verführerisch duftet. Am nächsten Tag schmecken viele Eintöpfe noch besser, weil alle Zutaten genügend Zeit hatten, sich aufs Köstlichste miteinander zu verbinden. Natürlich steht das selten im Rezept, wir wollten es aber nicht unerwähnt lassen. Da manche Zutaten, wie etwa Kartoffeln, viel Salz „schlucken“, lohnt es sich, die Suppe nochmals abzuschmecken und falls nötig die Würze zu korrigieren. Frische Kräuter und ein Löffel Sauerrahm runden die Kreation ab. Überaus gehaltvoll und sättigend steht nun eine vollständige Mahlzeit zum Löffeln auf dem Tisch. Bleibt uns nur noch eins zu wünschen: guten Appetit!

Heike Behrens ~