Coq au Vin - Fransız Mutfağı

Süre: 2 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 2 saat
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 1,2 kg kemikli tavuk but ve baget
- 150 g füme dana bacon veya füme et, şerit kesilmiş
- 250 g kültür mantarı, dörde bölünmüş
- 12 küçük arpacık soğan
- 1 havuç, iri doğranmış
- 2 diş sarımsak
- 2 su bardağı sek kırmızı şarap
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 defne yaprağı, kekik, tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten ve tereyağı nedeniyle süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Tavukları kurulayın ve tuz-karabiberle tatlandırın. Arpacık soğanları soyun, mantarları nemli bezle silin. Şarabı ve tavuk suyunu ölçün. Tencereyi doldurmadan, tavukları renk aldırabilecek genişlikte ağır tabanlı bir kap seçin.

Yapılışı:

1. Füme eti ve tavuğu kızartın:

- Füme eti tencerede yağını bırakana kadar kavurup kevgirle alın. Aynı yağda tavuk parçalarını partiler hâlinde, her yüzü koyulaşana kadar mühürleyin.

2. Sebzeleri ve unu ekleyin:

- Havuç ve arpacık soğanları tencereye alın, 3-4 dakika çevirin. Sarımsağı ve salçayı ekleyip kısa süre kavurun.

Kiraz'ın Mutfağı

- Unu serpip 1 dakika karıştırın. Şarabı azar azar dökerken tencerenin dibindeki kızarmış lezzetli parçaları tahta kaşıkla çözün.

3. Ağır ateşte pişirin:

- Tavuk suyunu, defne yaprağını, kekiği ve füme eti ekleyin. Tavukları tencereye yerleştirip sıvıyı kaynama noktasına getirin.
- Kapağı kapalı olarak 160°C fırında yaklaşık 1 saat 30 dakika veya ocakta en kısık ateşte et yumuşayana kadar pişirin. Her iki yöntemde de sıvı taşar gibi kaynamamalı.

4. Mantarları tamamlayın:

- Mantarları tereyağında ayrı tavada renk aldırın. Pişmenin son 20 dakikasında tencereye ekleyin. Sosu kontrol edip gerekirse kapağı açık birkaç dakika koyulaştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk kemiğinden kolay ayrılmalı, sos kaşığı ince bir tabaka hâlinde kaplamalıdır. Sos çok koyuysa sıcak tavuk suyu, inceyse kısa süre kapaksız pişirme ile ayarlayın.

Servis Önerisi:

Patates püresi, tereyağlı erişte veya köy ekmeğiyle sunun. Defne yaprağını tabaklamadan önce çıkarın.

Saklama:

Yemeği sığ kaplara bölüp iki saat içinde buzdolabına alın; 3 gün içinde tüketin. Sosu ve tavuğu birlikte yavaşça ısıtın, tekrar tekrar soğutup ısıtmayın.

>> **İpucu:** Tavukları tencereye sıkıştırmadan partiler hâlinde kızartın; iyi mühürleme sosun derin lezzetini oluşturur.

Kiraz'ın Mutfağı