На юго-западе Франции находится удивительная долина виноградников – Эльзас. Административным центром это провинции является тихий городок Кольмар. В винах, архитектуре и местных обычаях жителей прослеживается как французское влияние, так и влияние Германии, ведь территориально Эльзас находится ближе к Германии, чем к Франции, отсюда и влияние германской культуры.

Эльзасские вина обладают широкой вкусовой гаммой, от нежных Пино Блан до суровых Рислингов. Именно с Рислингом сегодня мы приготовим настоящий французский рецепт. Петух тушеный в вине – рецепт довольно ходовой на французской кухне и совершенно не сложный. Традиционно в Эльзасе это блюдо готовят с вином сорта Рислинг.

Из продуктов нам понадобится – подготовленный петух весом до 1,5 кг, вино Рислинг, тимьян, лавр, морковь, лук-шалот, оливковое масло, бекон, сало, соль и перец.

Тушеный петух в вине начинает готовиться за сутки до подачи на стол, лучше с вечера. Выпотрошенную и почищенную птицу разделываем на 8-10 средних частей, укладываем в глубокую кастрюлю и заливаем целиком вином.

Положите дополнительно в кастрюлю веточку тимьяна, пару листиков лаврового листа, почищенную и порезанную на равные доли морковку, для выразительности вкуса добавьте нашинкованный лук-шалот. Все, заготовка готова и стоит в холодильнике до следующего дня.

На следующие сутки шумовкой выловите петуха из кастрюли и подсушите бумажным полотенцем. Вино с пряностями и овощами, в которых отдыхал петух, не выливайте!

Возьмите большую сковороду с толстым дном и разогрейте оливковое масло. Обжарьте нашу отдохнувшую птицу со всех сторон до красивой золотистой корочки.

После того как получили желаемый цвет корочки, шумовкой вынимаем кусочки петуха и складываем в глубокую кастрюлю. В сковороду в которой жарились кусочки петуха добавляем овощи из маринада и 3-4 зубчика чеснока, жарим эту смесь совсем немного, 3-4 минуты.

Поджаренные овощи перекладываем к золотистому петуху в кастрюлю, доливаем вино из маринада, солим и перчим по вкусу. Доводим блюдо до кипения, уменьшаем огонь до минимума и тушим около 2 часов, не меньше. Помните, что петух птица жилистая и требует длительного тушения.

Пока петух с овощами тушится в вине на маленьком огне, мы подготавливаем шампиньоны. Моем и чистим, нарезаем не крупными ломтиками. Отдельно режем бекон или сало тонкими полосками.

Обжариваем грибы с беконом или салом до золотистой корочки.

Когда наш петух будет готов, добавляем к нему поджаренные грибы, перемешиваем, пробуем на вкус.

При подаче обязательно украсить свежей петрушкой. Запивать петуха по Эльзасски рекомендуют тем же вином, в котором он мариновался, т.е с Рислингом.

Приятного аппетита!