



Foto: shutterstock.com/Dream79

# Bon appétit, Aachen

## TOPFGUCKER

### CHIO AACHEN RUE FRANCE

12. bis 21. Juli 2019  
kulinarische Meile  
im Ladendorf  
täglich zu den Prüfungen  
abends z. T. freier Eintritt  
[www.chioaachen.de](http://www.chioaachen.de)

Die französische Küche gilt als die beste weltweit – beim CHIO stellt sie sich vor

Wie Gott in Frankreich, heißt es so schön. Gemeint ist die Kunst des guten Lebens (*L'art de vivre*) – und die ist vor allem kulinarisch spitze. Das erste Restaurant stand – natürlich – in Frankreich. Keine andere Nation hat es geschafft, ihre Küche derart fein zu kultivieren. Aus regional spezifischen Alltagsgerichten haben dortige Köche die *Haute Cuisine* entwickelt. Keine Frage, dass das diesjährige Partnerland des CHIO Aachen auch einige lukullische Genüsse mit in die Kaiserstadt bringt. In der *Rue France* auf dem Turniergelände darf also eifrig geschlemmt werden.

Die französische Küche ist dabei so vielfältig wie das Land selbst. Und trotz aller Noblesse oft bodenständig: *Choucroute alsacienne* (Sauerkraut), *Cassoulet* ( Eintopf) oder eben *Coq au vin* (Hähnchen) gehören ebenso dazu wie sündhaft leckere Saucen von *Béarnaise* über *Mayonnaise* bis *Béchamel*.

### Welterbe verbindet

Die besten Köche der Welt stammten einst aus Frankreich und inspirierten von dort aus die ganze Welt. Ihre Küche ist sowohl für die hohe Qualität als auch für ihre Vielseitigkeit weltberühmt und ausgezeichnet: Das *Gastronomische Mahl der Franzosen* wurde 2010 als immaterielles Kulturerbe von der UNESCO anerkannt.

Et voilà, vergessen wir die Patisserie nicht. *Tarte au citron*, *Mousse aux chocolat*, *Millefeuille*, *Madeleines*, *Macarons*, *Eclairs*, *Crème brûlée*, *Poire belle Hélène*, *Crêpes Suzette* – délicieux! Diesen Topfgucker aber widmet BAD AACHEN dem gallischen Hahn als kulinarischem Denkmal seines Landes. Ausprobieren – und Gott in Frankreich (er)schmecken!

Wer keine Lust zum Selberkochen hat, findet beim CHIO Aachen vom 12. bis 21. Juli auf dem Turniergelände in der Aachener Soers vielfältige Speisen und Getränke. Ein beliebter Treffpunkt ist das Soerser Zelt. Vom Frühstück bis zum Mittags- und Abendbuffet gibt es jede Menge qualitätsvolle Auswahl. Mehr unter [www.dpb-event.com](http://www.dpb-event.com).

BAD AACHEN empfiehlt:

### COQ AU VIN

#### Zutaten für vier Personen:

1 küchenfertiges Hähnchen (1,5 kg), 500 g Möhren, 500 g Champignons, 150 g Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 4 Stiele Thymian, 2 EL Olivenöl, 500 ml trockener Rotwein, 300 ml Hühnerbouillon, 2 EL Saucenbinder, Salz, Pfeffer, Zucker.

#### Zubereitung:

Hähnchen waschen, trocken tupfen und in 8 Teile (2 Flügel, 2 Oberkeulen, 2 Unterkeulen, 2 Brüste) zerlegen. Möhren waschen, schälen und in Stücke schneiden. Pilze und Schalotten halbieren. Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Thymian waschen. Öl in einem Bräter erhitzen. Hähnchenteile rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Schalotten, Pilze und Möhren im Bratfett anbraten. Wein und Bouillon angießen. Hähnchenteile und Thymian, bis auf etwas zum Garnieren, zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 45 bis 50 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Fleisch herausnehmen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen, mit Saucenbinder andicken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Gemüse und Fleisch zurück in den Bräter geben, mit der Soße begießen und mit Thymian garnieren. Dazu schmeckt Baguettebrot. *Bonne chance!*

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter [www.bad-aachen.net!](http://www.bad-aachen.net!)



Foto: shutterstock.com/from my point of view