

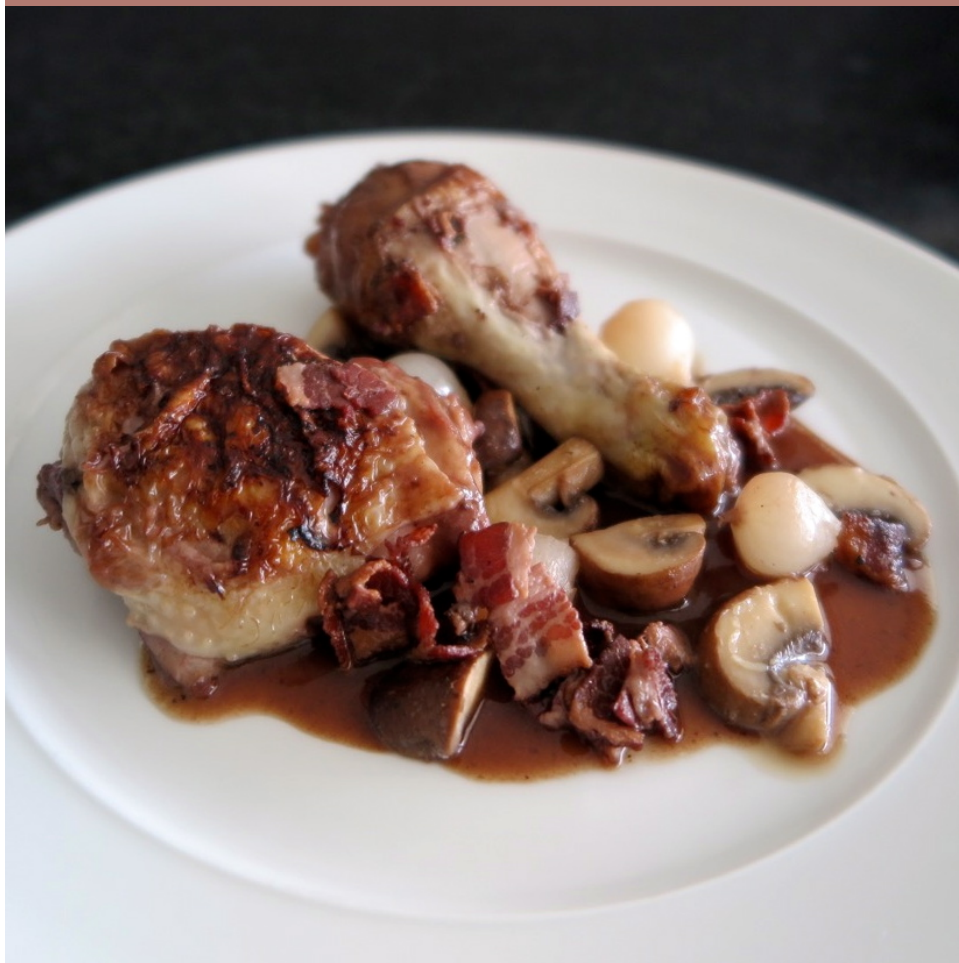
AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
30 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
Frankreich

COQ AU VIN



KURZ VORGESTELLT

Dieses klassische französische Rezept kommt aus dem Burgund, wo natürlich der dortige Wein verwendet wird. Traditionellerweise wird der zerlegte Hahn über Nacht im Wein mariniert. (+50 Min. schmoren)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|-------|-----------------|-------|-----------------------------|
| 1 | Poulet, 8 Teile | 1 dl | Cognac |
| 200 g | Bratspeck | 1 FL | Rotwein, trocken |
| 200 g | Saucenzwiebeln | 1 EL | Zucker |
| 50 g | Butter | 1 | Bouquet garni |
| 1 EL | Mehl | 200 g | Champignons |
| | | | Salz, Pfeffer aus der Mühle |

ZUBEREITUNG

1. Poulet in 8 Stücke zerteilen, salzen pfeffern und mit dem gewürfelten Speck und den Zwiebelchen rundum in der Butter anbraten. Das Mehl kurz mitrösten und mit dem Cognac flambieren. Den Rotwein, den Zucker und das Bouquet garni zugeben und köcheln lassen.
2. Die Champignons in einer Pfanne in etwas Butter bräunen und zum Poulet geben. Pfanne bei mittlerer Hitze mind. 50 Min. garen, bis sich das Fleisch mühelos vom Knochen lösen lässt.
3. Das Bouquet garni entfernen. Coq au vin mit Trockenreis oder Baguette servieren.

TIPP: Ein Coq au vin blanc schmeckt auch gut.

VARIANTE: Poulethaut abziehen, ohne Fett knusprig braten. In kleine Stücke als Garnitur auf den Teller streuen.