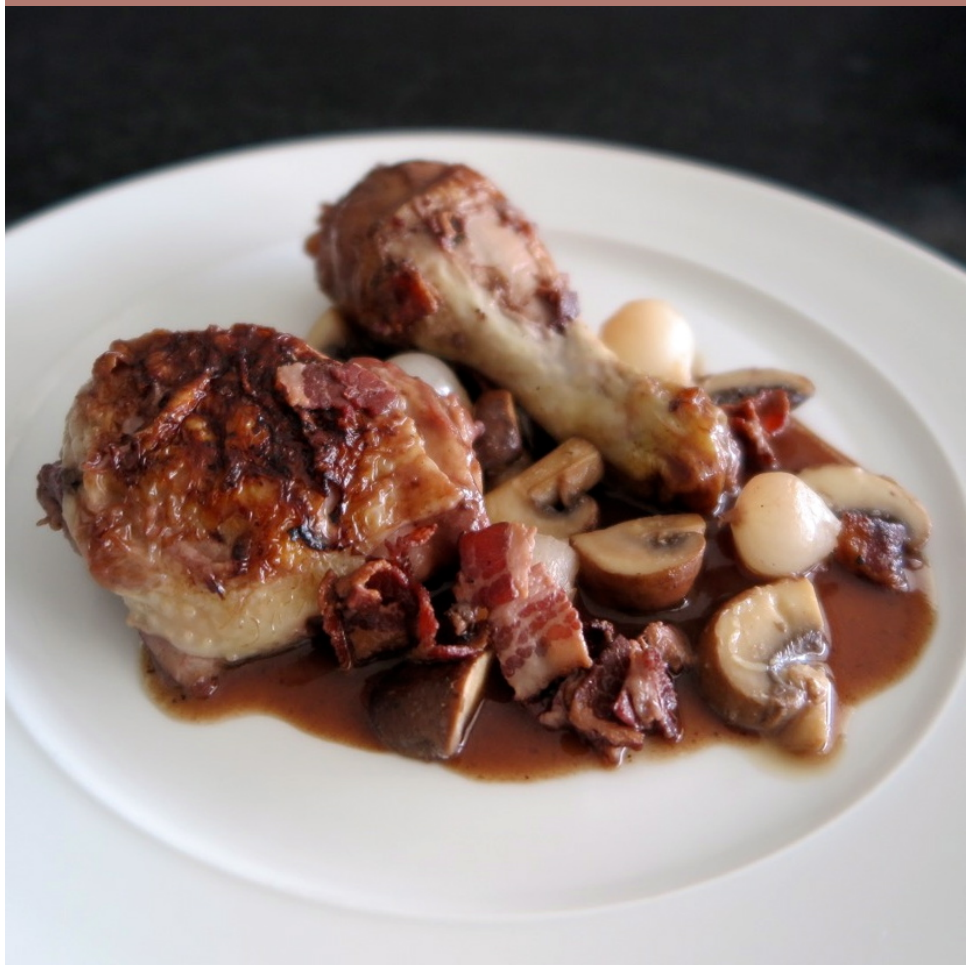
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**30 Min.**	**Herbst**	**Frankreich**

COQ AU VIN



Rezept: Stéphanie Reynaud. Vive la France. Christian 2009 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses klassische französische Rezept kommt aus dem Burgund, wo natürlich der lokale 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. 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.