Coq au vin

Kategorien:	Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Gemüse, Kartoffelgerichte, Ofengerichte, Schmorgerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

1 Hähnchen, mittelgroß (oder 8 Hähnchenschenkel)
Salz
Pfeffer
40 g Butter
125 g Speck, geräuchert und gewürfelt
1 Zwiebel
1 EL Mehl
4 cl Cognac
1 Flasche roter Wein (Burgunder)
1 Bund Kräuter (Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt, Muskat, Petersilie ...)
1 Zehe/n Knoblauch, gehackt
150 g Champignons

Zubereitung

Coq au vin ist das klassische französische Hühnerrezept par excellence.
Das küchenfertig vorbereitete Hähnchen wird in Portionsteile zerlegt.
Danach gesalzen und gepfeffert, sowie in 25 Gramm Butter von allen Seiten angebraten.
Alle Teile sollten eine goldgelbe Farbe aufweisen.
Mit dem Cognac ablöschen.
Den gewürfelten Speck und die gehackte Zwiebel hinzufügen und das Ganze ca. 10 Min. dünsten.
Mit dem Mehl bestäuben und gut durchrühren.
Den Wein, die Kräuter, sowie die gehackte Knoblauchzehe hinzufügen.
Das Ganze einmal gut aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze für ca. 35-40 Minuten garen (mehr ziehen als kochen) lassen.
Die Kräuter entfernen (und eventuelkl auch die Speckwürfeln!) und die Sauce nötigenfalls noch einmal abschmecken.
Die geputzten, in dünne Scheibchen geschnittenen Champignons werden gesalzen und in den restlichen 15 Gramm der Butter gedünstet und vor dem Servieren über die Portionen gegeben.

Dazu paßt herrlich Kartoffelpüree, oder Gemüse wie Karotten und Fisolen!
Mit reichlich Weißbrot anrichten.