

Coq au vin

Für 4 Personen

Zutaten

- 8 Pouletschenkel
- 250 g Schalotten oder kleine Zwiebeln
- 250 g kleine Champignons
- 100 g Speck, durchwachsen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Butterschmalz
- 4 cl Cognac
- 7,5 dl kräftiger Rotwein
- 2 Zehen Knoblauch
- Muskat, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- etwas Mehl zum Bestäuben
- 1 Baguette

Zubereitung

1. Hähnchenschenkel salzen, pfeffern und rundum dünn mit Mehl bestäuben. Die Schalotten oder Zwiebelchen pellen, die Champignons putzen und beides ganz lassen, den Speck in feine Streifen schneiden.
2. Aus dem Lorbeerblatt, dem Thymian- und Rosmarinzweig und den Petersilienstängeln ein Bouquet garni (Kräutersträusschen) binden. Die Petersilienblätter für später aufheben.
3. In einem weiten Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Schalotten, den Speck und die Champignons hinein geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 5 Minuten braten. Wieder aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
4. Das übrige Butterschmalz erhitzen, die Pouletschenkel rundum schön bräunen, mit dem Cognac ablöschen und kräftig aufkochen.
5. Den Rotwein angiessen und das Bouquet garni hinein geben. Mit den grob gehackten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, etwas Muskat und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt ca. 1 ¼ Stunden bei milder Hitze schmoren.
6. Das Bouquet garni und das Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Sauce bei hoher Hitze stark einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Das Geflügel wieder in die Sauce legen, Schalotten, Champignons und Speck mit dem Saft darauf verteilen. Zugedeckt noch mal 20 Minuten sanft garen. Die Petersilienblätter grob hacken und auf das Hähnchen streuen. Coq au vin mit dem Weissbrot servieren.

Tipps & Tricks

-