



Coq au Vin

Hauptspeisen, KSW 14.11.2014

**vorbereitung 40 · kochen 75 · portionen 4 · schwierigkeitsgrad Mittel ·
quelle KSW Rezepte Service**

ZUTATEN

4 grosse Pouletschenkel

Pfeffer, Salz

1 EL Mehl (ca. 10 g)

100 g Bratspeck, in Tranchen

100 g Schalotten oder
Perlzwiebeln

100 g Rübli

50 g Sellerie

3 - 5 Knoblauchzehen

3 - 4 Zweige frischen Thymian

1 EL Bratbutter (ca. 20 g)

4 dl Rotwein (Burgunder)

1 dl Wasser

1 Würfel Hühner-Bouillon

1 Lorbeerblatt

150 g frische Champignons

1 - 2 EL Cognac

1 Scheibe Toastbrot

1 EL Butter

ZUBEREITUNG

Das Poulet in ca. 10 Teile zerlegen, die Pouletschenkel halbieren. Diese mit Pfeffer und Salz würzen und leicht bemehlen. Den Speck in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, vierteln. Rübli und Sellerie schälen, Rübli in Scheiben, Sellerie in Würfeli schneiden.

Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden, Thymian hacken.

Speck in grossem Bratopf knusprig braten, Rübli, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch unter Wenden kurz andämpfen, alles herausnehmen.

Bratbutter im Topf erhitzen. Pouletstücke unter Wenden kräftig anbraten, angedämpftes Gemüse, Thymian und Lorbeerblatt zufügen, mit Wein und Wasser ablöschen, Bouillon zufügen und zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren lassen, dabei hie und da umrühren.

Champignons putzen, grössere halbieren oder vierteln, kleinere ganz lassen, zum Gericht geben und dieses weitere 15 Minuten nur noch halb zugedeckt schmoren lassen (damit die Sauce etwas eindicken kann).

Vor dem Servieren die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken, Cognac zufügen, Lorbeerblatt entfernen. Sollte die Sauce zu dünn sein, kann sie abgeseibt und etwas eingekocht werden.

Das Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und diese in Butter goldbraun braten. Kurz vor dem Servieren über das Gericht streuen.