



Coq au vin

6-8 Portionen

200 g durchwachsener Speck
50 g Butterschmalz
500 g rosa Champignons
500 g Schalotten
1 Hähnchen ca. 3000 g
Salz
Pfeffer
1 EL Mehl
500 ml Rotwein (z.B. Spätburgunder)
3-5 Zweige Thymian [oder 1 TL getrockneter]
2 Lorbeerblätter
1 Bund Möhren
1 kl. Bund glatte Petersilie

Speck in kleine Scheiben schneiden
Champignons je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln
Schalotten pellen
Vom Hähnchen Flügel und Keulen lösen, Brustfleisch ablösen; Karkasse anderweitig verwenden
Keulen im Gelenk teilen, Bruststücke dritteln
Das Fleisch trocknen und kräftig salzen und pfeffern
Möhren schälen und in Stücke schneiden
Petersilie hacken

In einem ausreichend großen Schmortopf den Speck ausbraten. Speck aus dem Topf nehmen. Hähnchenteile im Fett anbraten, nach Bedarf Butterschmalz zugeben. Fleisch aus dem Topf nehmen, Schalotten und Pilze im Fett anbraten, salzen und pfeffern und mit Mehl bestäuben. Mit etwas Wasser ablöschen, den Wein zugeben, Hähnchenteile und Speck zufügen. Thymian und Lorbeerblätter zugeben und zugedeckt 30 Min. schmoren. Möhren zufügen und weitere 30 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie bestreuen und im Topf servieren.

Dazu passen Baguette und derselbe Wein, der zum Kochen verwendet wurde.