



Coq flambé

2-4 Portionen

1 Hähnchen oder Poularde, ca. 1200 g
2 Möhren
2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
5 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
60 g Butter
125 ml trockenen Weißwein
30 ml Cognac

- Möhren schälen und in feine Würfel schneiden
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
- Flügel und Hals vom Hähnchen abtrennen
- Hähnchen halbieren und salzen
- Petersilie hacken

Hähnchenhälften in 40 g Butter anbraten, pfeffern und in einer feuerfesten Form 45 Min. bei 170° in den Backofen geben. Jetzt Flügel, Hals und Innereien (Herz und Magen, nicht die Leber) in 20 g Butter kräftig anbraten, salzen und pfeffern, dann Zwiebeln und Möhren zugeben, 3 Min. weiter dünsten, Thymian und Lorbeerblatt zugeben, mit Wein ablöschen und 30 Min. schmoren lassen. Zum Schluss die Petersilie zugeben. Sud, Gemüse und Hähnchenteile zu den fertig gegarten Hähnchenhälften geben und mit dem Cognac flambieren.

Man kann Das Hähnchen natürlich auch ganz lassen und dann vorzugsweise am Drehspieß braten. Den Cognac ersetze ich, damit er besser brennt mit etwas reinem Alkohol.

Dazu: Baguette und trockener Weißwein