

Coq au vin rouge, geschmort

Geflügel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 60 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|--|------|-------|-------|
| Masthähnchen | g | 1.200 | 1.800 |
| Geflügelfond | ml | 100 | 150 |
| Butter | g | 125 | 175 |
| Öl | EL | 2 | 3 |
| Brustspeckstreifen, mager | St. | 12 | 18 |
| Zwiebeln, klein | St. | 12 | 18 |
| Champignon klein | St. | 12 | 18 |
| Knoblauchzehen | St. | 2 | 3 |
| Rotwein (Burgund) | ml | 500 | 750 |
| Kräutersträußchen (Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt) | St. | 1 | 1 |
| Mehlbutter | EL | 2 | 3 |
| Petersilie | Bund | 1 | 1 |
| Pfeffer, Salz | | | |

VORBEREITEN:

1. Hähnchen in 4 bis 6 Stücke teilen.
2. Champignons in ganz wenig Wasser mit einigen Butterstückchen, Zitronensaft, Salz und Pfeffer dünsten.
3. Mehlbutter herstellen.
4. Petersilie fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. 3-4 EL Butter und 2-3 EL Öl stark erhitzen und Hähnchenteile darin rasch anbraten und dann bei Mittelhitze 10 Minuten schmoren.
2. Zwiebel und Speckstreifen zufügen und anbräunen lassen.
3. Mit 500 ml Wein ablöschen, zum Kochen bringen, Kräuterbündel zufügen.
4. Zugedeckt ~ 40 Minuten leise kochen lassen.
5. Herausnehmen und in Schüssel zum Anrichten zugedeckt warm stellen.
6. **Sauce:** Weitere 200 ml Wein und durchgepressten Knoblauch zum Fond geben. Alles stark einkochen. - Kräftig gewürzten Geflügelfond zugeben und weiter einkochen lassen. Sauce durchsieben. Zum Kochen bringen. Mehlbutter unterschlagen.
7. **Anrichten:** Champignons in der Sauce aufwärmen und dann Sauce kochend heiß über Geflügel gießen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln / Burgunder

Kcal pro Portion: -

Trennkost: E

* R-159.DOC