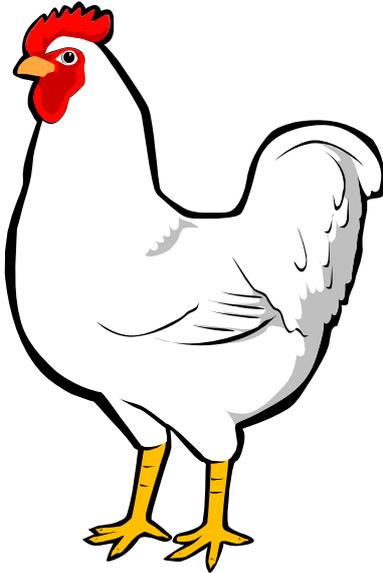


Coq au vin



Zutaten: für 4 Personen

1 Poulet à 2.5kg oder 2 à 1.25kg
150g Speckwürfeli
250g kleine Saucezwiebeln
250g Champignons de Paris
50g Butter zum Braten
10cl Marc de Bourgogne
1 Fl. 7dl Vin rouge de Bourgogne
1 Stück Würfelzucker
1 Knoblauchzehe
Petersilie
2 Karotten
Salz, Pfeffer
50g Butter für die Sauce
80g Mehl

Zubereitung:

- Poulet in Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Butter in der Bratpfanne erhitzen und die Pouletstücke leicht anbraten.
- Die Speckwürfeli und die Saucezwiebeln begeben und kurz mitbraten.
- Den Marc de Bourgogne darübergießen und flambieren.
- Poulet mit Speck und den Zwiebeln in eine feuerfeste Form geben.
- Den Wein, das Stück Zucker, die fein gehackte Knoblauchzehe und die in Stücke geschnittenen Champignons begeben.
- Die Karotten in Stücke schneiden und mit der Petersilie ebenfalls in die Form geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Im Ofen auf mittlerem Feuer ca. 1 ½ Stunden garen.
- Die Pouletstücke aus der Sauce nehmen.
- Die Sauce auf dem Herd zum köcheln bringen.
- Die Butter für die Sauce mit dem Mehl verkneten und langsam zur köchelnden Sauce geben.
- Die Pouletstücke nochmals zur Sauce geben und fünf Minuten aufwärmen.