

Coq au vin

Rezept für 4 Personen



- | | | |
|----------|----------------------------------|---|
| 1 | Poulet | zerlegen, je nach Grösse in 6 – 8 Stücke oder 8 – 12 Pouletoberschenkel oder 12 – 16 Pouletunterschenkel |
| 1 – 2 | Löffel Öl, Margarine oder Butter | in der Bratpfanne erhitzen, Pouletteile anbraten, in Bratentopf oder feuerfeste Form geben
(Pouletteile eventuell nur mit Öl bepinseln und unter dem Grill im Backofen anbraten) |
| 150 g | Schinkenwürfeli | beigeben |
| 10 – 20 | Saucenzwiebelchen oder | beigeben |
| 2 – 3 | mittelgrosse Zwiebeln geviertelt | |
| 5 – 7 dl | Rotwein | den Bratensatz ablöschen |

3 – 5 dl	Bouillon	beigeben
1	Löffel Cognac	beigeben
1	Prise Zucker	beigeben
1	Knoblauchzehe fein gehackt	beigeben
150 g	Champignons	Champignons beigeben (eventuell auch Eierschwämmli, Steinpilze oder Morcheln)
150 g	Speckwürfeli	kurz anbraten und zu den Pouletteilen geben

Gewürze

Pfeffer
wenig Salz
Würzgemisch für Fleisch
ev. Pouletgewürz

Pouletteile bestreuen

1 Lorbeerblatt
Thymian, Rosmarin
Petersilie (frisch)

zu den abgelöschten Pouletteilen geben

Poulet 2 – 3 Std zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln (im Ofen bei 200 Grad)

- zu Nudeln Jus einkochen lassen
- wird viel Sauce gewünscht, Jus mit Maizena rapid etwas binden und mit Bratensauce bereichern
- eventuell 1 – 1,8 dl Rahm mit der Sauce mischen und anrichten (Saucenrahm)
- eventuell 1 – 2 Peperoni und/oder 2 – 3 Tomaten in Streifen mitkochen
- eventuell mit Blätterteigfiguren garnieren