

Coq au vin

Zutaten für 4-6 Personen

2		Poulets à 1.2 kg	Jedes Poulet in 10 Stücke schneiden (ev. häuten), in grosse Schüssel legen.
2		Karotten	
1		Zwiebel	In feine Streifen schneiden, beifügen.
2		Thymianzweige	
½		Lorbeerblatt	
1	TL	Pfefferkörner	Zerstossen, dazugeben.
2	L	Rotwein (Burgunder)	Zugeben, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Pouletstücke aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Marinade absieben.
3	EL	Erdnussöl	Pouletstücke portionenweise goldbraun braten, in Bratopf legen. Gemüse ebenfalls anbraten und in Bratopf geben.
3		Knoblauchzehen	Dazu pressen, Marinade dazugiessen und salzen. Aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer 1 Stunde köcheln lassen. Pouletstücke herausnehmen und warm stellen. Jus absieben und bei hoher Hitze auf 3 dl einkochen lassen.
100	g	Saucenzwiebeln	Schälen
250	g	Champignons	Putzen
250	g	Speck	Schwarte entfernen und Fleisch in feine Streifen schneiden.
30	g	Butter	Speck, Pilze und Zwiebeln 8 Min. in Butter dünsten, zu Sauce geben und aufkochen. Pouletstücke in die Sauce geben, erhitzen, abschmecken und anrichten.
1	Bund	Petersilie	Fein hacken, Poulet bestreuen.