

Polar's Kochstudio
14 / 2008

Coq qau Vin

Zutaten für 3 Portionen:

1000 g Hähnchen oder Hähnchenteile
9 kleine Zwiebel(n)
etwas Butter
1 EL Mehl
½ Liter Wein, rot
5 cl Cognac
Kräuter, frische, (auch Kräuter der Provence)
100 g Speck, geräuchert
1 Msp. Muskat
Salz
Pfeffer
150 g Champignons

Zubereitung:



Das Hühnchen bzw. die Hühnerteile waschen und zerteilen, Zwiebeln schälen und in Ringe oder grobe Stücke schneiden. Speck würfeln. In einem Schmortopf die Butter zerlassen, Speck, Zwiebeln und Pilze anbraten, aus der Butter nehmen und an die Seite stellen. Die Hähnchenteile in der Butter anbraten und dann das Mehl darüber stäuben. Den Wein und den Weinbrand in den Topf geben und auch die Kräuter nicht vergessen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer Würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. garen. Die Pilze, Zwiebeln und Speck zugeben und noch mal etwa 10 Min. garen. Dazu Weißbrot. In Frankreich mit sehr großem Appetit gegessen!

Zubereitungszeit: 30 Minuten