



Rezept: Coq au vin (geschmortes Huhn in Rotweinsauce)

Für 4 Personen: Zeit 60 Min.

200 g durchwachsener Speck
2 Hähnchenbrüste mit Knochen (1300 g)
300 g kleine Champignons
4 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen
2 EL. Öl, Salz und Pfeffer
z.B. 600 ml Jumilla Rotwein trocken
200 ml Geflügelbrühe (Instant)
150 g Perlzwiebeln (Glas)
1 Bd. Petersilie und dunklen Saucenbinder



1. Speck in feine Würfel schneiden. Hähnchenbrust längs halbieren und die Hälften in jeweils 3 Stücke zerlegen. Champignons putzen, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
2. Öl in einem Bräter erhitzen, Speck darin knusprig braten und herausnehmen. Champignons im Fett kräftig anbraten, salzen und herausnehmen. Hähnchen salzen und im heißen Fett von allen Seiten kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren 1 Min. andünsten.
3. Wein und Brühe in den Bräter gießen, aufkochen. Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. garen, dabei einige Male wenden. Perlzwiebeln abtropfen lassen. 10 Min. vor Ende der Garzeit Speck, Champignons und Perlzwiebeln in den Bräter geben.
4. Die Sauce mit etwas Saucenbinder nach Packungsanweisung binden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Petersilie garnieren.

