

Coq au vin (Huhn in Rotwein)

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g chicken legs
- Salt and pepper
- 2-3 Shallots or small onions
- Mushrooms/Champignons, small ca. 250 g
- Bacon strips
- Herbs (Bouquet garni), (per: 1 bay leaf, branch thymian, rosemary)
- Parsly, smooth
- 2 tbsp Butter (concentrated)
- Cognac
- Wine, red, strong/dry
- 2 toes of garlic
- Nutmeg
- Touch of sugar
- Baguette
- Flour

Zubereitung

Hähnchenschenkel salzen, pfeffern und rundum dünn mit Mehl bestäuben. Die Schalotten oder Zwiebelchen pellen, die Champignons putzen und beides ganz lassen, notfalls zwiebeln halbieren oder in viertel teilen, den Speck in feine Streifen schneiden.

Ein Bouquet garni (Kräutersträußchen) binden - aus dem Lorbeerblatt, dem Thymian- und Rosmarinzweig und den Petersilienstängeln. Die Petersilienblätter für später aufheben.

In einem weiten Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Schalotten, den Speck und die Champignons hinein geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren ca. 5 Minuten braten. Wieder aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Das übrige Butterschmalz erhitzen, die Hähnchenschenkel rundum schön bräunen, mit dem Cognac ablöschen und kräftig aufkochen.

Den Rotwein angießen und das Bouquet garni hinein geben. Mit den grob gehackten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, etwas Muskat und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt ca. 1 1/4 Stunden bei milder Hitze schmoren.

Das Bouquet garni und das Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Sauce bei hoher Hitze stark einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Geflügel wieder in die Sauce legen, Schalotten, Champignons und Speck mit dem Saft darauf verteilen. Zugedeckt noch mal 20 Minuten sanft garen. Die Petersilienblätter grob hacken und auf das Hähnchen streuen. Coq au vin mit dem Weißbrot servieren.