

# Die Schlemmer-Ecke

Ein Gourmet-Tipp von DIE WEINGALERIE

FRANKREICH



## Zutaten:

1 grosses Brathähnchen (1,2 kg)  
 2 EL Mehl  
 100 g geräucherter durchwachsener Speck  
 400 g Schalotten  
 300 g Champignons  
 1 EL Butter  
 2 EL Öl  
 1 Flasche Rotwein (0,7 l)  
 2 Knoblauchzehen  
 1 kleiner Lorbeerzweig  
 2 Stängel Thymian  
 4 Stängel glatte Petersilie  
 Salz, Pfeffer, Zucker

## Coq au vin

## Zubereitung:

Das Hähnchen abspülen, trocken tupfen und in 4 Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in Mehl wenden. Speck würfeln, Schalotten abziehen und halbieren, Champignons putzen. Die Hähnchenteile in dem Butter-Öl-Gemisch braun anbraten, Speck und Schalotten kurz mitbraten. Alles aus dem Topf nehmen, den Rotwein in den Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Dann die Hähnchenteile, Champignons, Schalotten, Speck, zerdrückten Knoblauch und die Kräuter zugeben und alles bei mittlerer Hitze etwa 50 Minuten zugedeckt schmoren. Lorbeer und Thymian entfernen, die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

## Unsere Weinempfehlung:

Ein eleganter Chardonnay aus dem Burgund.