

Rezept Coq au vin

Zutaten:

1 Junghahn (1,2 kg)
150 g Speck, gewürfelt
150 g Schalotten
200g braune Champignons
1 Flasche Rotwein
1 Bouquet garni
3 Knoblauchzehen
etwas Muskatnuss
1 EL Tomatenmark
1 EL Butter



Zubereitung:

Den Hahn in acht Stücke zerteilen. Die Schalotten in grobe Stücke schneiden. Die Champignons putzen und - je nach Größe - vierteln oder achteln.

Den Speck in einem Bräter anbraten, die Schalotten hinzufügen und kurz mitdünsten. Speck und Schalotten aus dem Bräter geben.

Die Butter zerlassen und die Champignons darin bräunen, salzen und pfeffern und ebenfalls wieder aus dem Bräter nehmen.

Die Fleischstücke rundherum anbraten, mit Mehl stauben, mit 4 cl Cognac ablöschen und mit dem Rotwein aufgießen.

Bouquet garni, gehackten Knoblauch, Tomatenmark hinzufügen mit Muskatnuss würzen und ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren lassen.

Die Speck-Schalotten-Schwammerl-Mischung hinzufügen, alles noch ca. 30 Minuten sanft weiter köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Dazu passt Baguette.