

Coq au vin rouge im Ofen

Geflügel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4 - 6
Masthähnchen	kg	1,8 - 2
Butter	g	30
Bauchspeck in sehr dünnen Scheiben	g	100
Zwiebeln, klein	St.	16 - 24
Schalotten	St.	3
Champignon, klein	g	250
Knoblauchzehen	St.	1 - 2
Cognac	ml	100
Hühnerbrühe	ml	125
Rotwein (Bordeaux oder Burgund)	ml	250
Lorbeerblatt	St.	2
Mehl	EL	2
Thymian sowie Pfeffer und Salz		

VORBEREITEN:

1. Hähnchen in 4 bis 6 Stücke teilen.
2. Zwiebeln pellen.
3. Schalotten fein hacken.
4. Champignons halbieren (wenn groß, vierteln).
5. Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
6. Backofen auf 225° Ober- und Unterhitze vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Speckscheiben in Butter kross braten, herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
2. Zwiebel ganz in Speckfett gold bräunen, herausnehmen, beiseite stellen.
3. Gehackte Schalotten im Speckfett gold bräunen. Champignons zufügen und beides kurz schmoren. Herausnehmen.
4. Geflügelteile im Speckfett ringsum kräftig anbraten.
5. Cognac leicht erwärmen, anzünden und brennend über die Geflügelteile gießen. Topf schwenken bis Flamme erloschen.
6. Lorbeerblätter, Thymian und Knoblauch unter das Bratenfett mischen. Das Ganze mit Mehl bestäuben und unter Wenden gut durchschmoren.
7. Zuerst die Hühnerbrühe angießen und dann mit Rotwein ablöschen. Speckscheiben, Zwiebel und Champignons zugeben und untermischen.
8. Im Backofen 30 Minuten geschlossen garen und anschließend 15 Minuten offen bräunen lassen. Anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Stangenbrot und Kopfsalat mit Radieschen / Bordeaux.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	225		30 + 15

Kcal pro Portion: -

Trennkost: E

× R-161.DOC