

## Coq au vin

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Schmoren: ca. 50 Min.

---

**100 g Speckwürfel**

**2 EL Mehl**

**1 TL Salz**

**1,2 kg Pouletteile ohne Haut**  
(z. B. Ober- und Unterschenkel)

---

**½ dl Cognac**

**1 EL Butter**

**3 Schalotten**, in Schnitzen

**2 Knoblauchzehen**, gepresst

**250 g Champignons**, in Vierteln

**3 dl Rotwein**

**2 dl Hühnerbouillon**

**2 Lorbeerblätter**

**1 Nelke**

---

**1 EL Butter**, weich

**1 EL Mehl**

**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

1. Speckwürfel in einem Bratopf langsam knusprig braten, herausnehmen. Mehl und Salz in einem Plastikbeutel mischen. Pouletteile begeben, schütteln, bis die Teile gleichmässig gewürzt sind. Poulet portionenweise ca. 8 Min. anbraten. Cognac darübergiesen, Pouletteile flambieren (siehe Tipp), herausnehmen.
2. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Knoblauch und Champignons andämpfen. Wein und Bouillon dazugiesen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch, Speck, Lorbeerblätter und Nelke begeben, zugedeckt ca. 50 Min. schmoren.
3. Butter und Mehl mischen, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen.

**Tipp:** Mit einem langen Streichholz Cognac aus sicherer Distanz anzünden. Flambieren, bis der Alkohol verbrannt ist. Nie unter eingeschaltetem Dampfzug flambieren!

