



Coq

au vin



Die Zutaten für 4 Personen:

100 g **durchwachsener Speck**
20 g Butter
1 **Hähnchen**
8 Schalotten
2 Zwiebeln
250 g Champignons, frisch
1 Lorbeerblatt
1 TL **Thymian, getrocknet**
6 Knoblauchzehen
1/8 l **Hühnerbouillon**
1/8 l Weißwein, trocken
3 EL Calvados
Baguette

Zubereitung:

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Schmortopf auf eine heiße Herdplatte stellen und darin den fein gewürfelten Speck mit 10 g Butter anbraten. Die Speckstippel heraus nehmen, an die Seite stellen und das Fett im Topf belassen. Das Hähnchen in 4 Teile schneiden, in dem Butter-Speckfett kräftig anbraten und kurz aus dem Topf nehmen. Die restliche Butter, die fein halbierten Schalotten, die fein gewürfelten Zwiebeln und Champignonhälften in das Bratenfett geben und kurz anschmoren. Die Hähnchenteile wieder zurück in den Topf legen. Lorbeerblatt, Thymian und die Knoblauchzehen dazugeben und für 2 bis 3 Minuten schmoren lassen. Dann zuerst die heiße Hühnerbouillon und anschließend den Weißwein und den Calvados angießen. Coq au vin im vorgeheizten Ofen 30 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Ohne Deckel weitere 15 Minuten garen und dabei hin und wieder das Fleisch mit dem Bratensud begießen. Am Tisch mit den krossen Speckstippeln bestreuen und etwas Sud auf den Teller geben. Dazu Baguette zum Aufnehmen der Sauce reichen.



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!