

# Coq au Vin

ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten MARINIEREN: über Nacht KOCHEN: ca. 1¼ Stunden

Für 4 Personen

## Zutaten

1 Poulet oder 8 Pouletschenkel (ca. 1 kg) oder Knusperpoulet geschnitten

### Marinade:

4 Rüebli, gerüstet, in Stücken

10 Schalotten, halbiert oder geviertelt

2 Thymianzweige

1 EL Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

3 Knoblauchzehen, leicht zerdrückt

7 dl Rotwein, z.B. Merlot oder Pinot noir

2 EL Bratbutter oder Bratcrème

Salz, Pfeffer

ca. 15 Champignons

60 g Speckwürfel

etwas Bratbutter oder Bratcrème

Salz und Pfeffer

Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren

## Zubereitung

1. Poulet waschen, trocken tupfen. Die Schenkel, Flügeli und Brüstli mit einem scharfen Küchenmesser abschneiden, in eine Schüssel geben.
2. Marinade: Alle Zutaten bis und mit Rotwein mischen, zum Poulet geben.
3. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.
4. Poulet und Gemüse aus der Marinade heben. Marinade durch ein Sieb giessen, beiseite stellen. Poulet trocken tupfen.
5. Poulet in der heissen Butter im Bräter anbraten. Gemüse dazugeben, kurz mitbraten, würzen. Mit Marinade aufgiessen, zugedeckt mind. 60 Minuten schmoren lassen.
6. Champignons und Speck in heisser Butter anbraten. Zum Poulet geben, unbedeckt bei geringer Hitze ca. 10-15 Minuten einkochen lassen, abschmecken, garnieren.

Dazu passen Ofenkartoffeln (Festkochend) oder Kartoffelpüree und ein **Chateau CITRAN 2009**