



## Coq au vin



Rezepte

Nehmen sie **zwei Flaschen ihres besten Burgunders**. Es muss kein Romanee Conti sein.

Oder nehmen sie zwei Flaschen vom sehr guten italienischen Chianti Reserva (dann ist es eben die italienische Variante des französischen Klassikers).

öffnen sie beide Flaschen, lassen sie beiden etwas Zeit um sich zu entfalten, gießen sie sich dann ein Glas ein und genießen sie ihren Tropfen.

So inspiriert gehen sie nocheinmal die Einkaufsliste durch.

- **2 Bressehühner oder Sulmtaler Freilandhühner (jedes andere Bio Freilandhuhn wird es wahrscheinlich auch bringen)**
- **12 Charlotten**
- **Thymian (reichlich)**
- **5 Knoblauchzehen**
- **50 dag Morkachampignons**
- **Butter oder Butterschmalz**
- **2 Flaschen Rotwein (wie oben beschrieben)**
- **4 grosse Karotten**
- **30 dag mageren geselchten Speck**
- **1 Zitrone**
- **Salz**
- **Pfeffer (frisch)**
- **Cognac (zum flambieren)**



Was tun?

Teilen sie die Hühner in acht faire Stücke; Brust und Keule. Heben sie sich den Rest für die Zubereitung einer guten Hühnersuppe auf (entweder gleich ansetzen oder Fleisch einfrieren)

Ziehen sie die Haut ab.

Champignons würfeln und in Butter anbraten. Während des bratens Salz, Pfeffer und Zitrone begeben.



Rezepte

Legen sie die Champignon beiseite und braten sie in der gleichen Pfanne den gewürfelten Speck und die halbierten oder geviertelten Charlotten an.

Champignons, Charlotten mit Speck in den Schmortopf geben.

In der einzigen Bratpfanne die sie jetzt schon gut in der Hand halten braten sie die Hühnerstücke von allen Seiten gleichmäßig an, salzen, pfeffern und den gehackten Knoblauch hinzugeben.

Bevor sie die Hühnerstücke in den Schmortopf legen, flambieren sie die Stücke mit dem vorbereiteten Cognac. *Gönnen sie sich ruhig auch einen Schluck!*



Den Bratenrest in der Pfanne löschen sie mit Wein ab und geben etwas Zucker hinzu; reduzieren lassen; den restlichen Wein ebenfalls kurz aufkochen und alles über die Hühnerstücke im Schmortopf gießen.

Das Rohr auf 180 Grad aufheizen und rd. eineinhalb Stunden schmoren lassen.

## Servieren

Legen sie die Hühnerstücke auf eine geeignete Platte und warm stellen.

Wein und Gemüse durch eine „flotte Lotte“ passieren oder ein geeignetes Sieb streichen und stark einreduzieren lassen; während dessen geben sie Stück um Stück Butter (eiskalt) hinzu; diesen Vorgang nennt man *montieren* und sie erreichen damit eine sehr konsistente und sämige, vom Geschmack abgerundete Soße.

Gießen sie diese über die Hühnerstücke und servieren sie dazu nichts. Ausser den gleichen Wein den sie auch dem Huhn gönnten!

Buon appetit!

