

Coq au vin ■ ■

EURO-Bufferet - Frankreich, Sylvester 01/02
in Vaals

ZUTATEN für 4 Personen

8 Hähnchenteile
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Butterschmalz
100 g gewürfelter Speck
12 geschälte Schalotten
250 g Champignons
2 Knoblauchzehen
1 EL Thymian
0,7 l Burgunder
¼ l Hühnerbrühe
1 EL Tomatenmark
4 cl Cognac
1 EL Butter



ZUBEREITUNG

Die Hähnchenteile salzen und pfeffern. Fett erhitzen, Speck darin auslassen. Herausnehmen und wegwerfen. Hähnchenteile von allen Seiten im Fett bräunen, herausnehmen und warm stellen. Schalotten und Champignons im gleichen Fett ca. 3 Minuten rösten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Hähnchenteile wieder hineinlegen. Durchgepresste Knoblauchzehen und Thymian zufügen. Erhitzen und mit Wein ablöschen. Brühe mit Tomatenmark verquirlen, zugießen und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen.

Hähnchenteile herausnehmen und warm stellen. Sauce passieren und etwas einkochen lassen. Cognac zugeben, abschmecken, Butter unterrühren.

Zuletzt die Hähnchenteile, Champignons und Schalotten nochmals in der Sauce erhitzen.