

# Coq au Riesling

4 Personen

1 Brathähnchen      waschen, zerlegen oder nur  
ca 1,5 kg              Hähnchenschenkel verwenden

Salz, Pfeffer              salzen, pfeffern  
                                    im Bräter in Butter und Olivenöl

goldbraun anbraten  
mit etwas Mehl              bestäuben  
mit Cognac                      flambieren

Schalotten,  
1 Knoblauchzehe      mitbraten  
Thymian, Lorbeerblatt      zugeben

½ l Riesling oder  
anderen trockenen Weißwein      ablöschen

1/8 bis ¼ l Hühnerbrühe      je nach Gusto zugießen

Rosé-Champignons      halbieren, in einer Pfanne mit Butter kross braten und zum Hähnchen geben

Die Bruststücke nach 15/20 Minuten herausnehmen und warm stellen.

Weitere 25 Minuten köcheln lassen.

Fleischteile herausnehmen und warm stellen.

Je nach Gusto die Sauce passieren. Butter mit Mehl verrühren und die Sauce leicht(!) binden.  
Fleisch in die Sauce legen, mit Petersilie bestreuen und im Bräter servieren.

Dazu passen Baguette, Bandnudeln o.ä.



*Guten Appetit!*