

Coq au vin



3-4 Personen

1 Brathähnchen in Portionen zerteilen oder nur Hähnchenschenkel verwenden
Salz, Pfeffer salzen, pfeffern
im Bräter in Butter und Olivenöl goldbraun anbraten

Speckwürfel, zuzufügen und mitdünsten
Schalotten,
1 Knoblauchzehe

½ l Rotwein zuzugießen

Thymian, Rosmarin, dazugeben
1 Lorbeerblatt
Petersilie

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

Ca 1 Stunde (insgesamte Garzeit) auf kleiner Flamme schmoren lassen. Vor dem Servieren ein Stück Butter mit etwas Mehl vermischen und in die Soße einrühren.

Dazu passen Baguette oder Bandnudeln o.ä. und ein Salat.

Guten Appetit!

www.saarwalter.de

Layout und © WE