



Coq au vin

Besser bekannt als Huhn im Rotwein gegart



2 Personen

ZUTATEN

1 ganzes Poulet
oder ein Mistkratzerli pro Person

5 dl Rotwein kräftig
5 dl Geflügelfond
200 g Rübli
200 g Stangensellerie
100 g Zwiebeln rot
100 g Champignons
100 g Spitzpaprika
50 g Knoblauch
20 ml Cognac

Salz, Pfeffer, Thymian, Bienenhonig, Lorbeer,
Mehl, Rapsöl

ZUBEREITUNG

Von diesem Klassiker der französischen Küche existieren viele Varianten und so sind eurer Inspiration keine Grenzen gesetzt.

Poulet zerteilen und bis auf das Rückgrat alle Teile würzen und mehlieren. Pouletstücke scharf in reichlich Öl anbraten und herausnehmen. Knoblauch rösten und mit Rotwein und Fond in eurem Bratgeschirr bis über die Hälfte einköcheln lassen. Kräftig abschmecken und mit Honig die Säure des Rotweins runden. Poulet dazugeben und euer Gemüse beifügen. Alles gut 20 Minuten köcheln lassen, dass der Rotwein schön einzieht.

Mit etwas Fond in einem tiefen Teller anrichten und frisches knuspriges Baguette dazu reichen.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)