



COQ AU VIN ROUGE

ca. 1,2 kg Poulet

500g	Rotwein
8g	Gewürzmischung
12g	Mehl
20g	Sonnenblumenöl
35g	Schalotten
250g	Rotwein
200g	Geflügelfond
20g	Speckwürfel
100g	Champignons
50g	Silberzwiebeln
25g	Brotcroûtons

- Poulet in acht Stücke zerteilen, Brust und Keulen halbieren
- 24 Stunden im Rotwein einlegen
- Poulet gleichmässig mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken und etc. würzen, anschliessend im Mehl wenden
- Poulet-Stücke portionenweise kurz in der Pfanne anbraten
- Schalotten zum Poulet geben, mitbraten
- mit Rotwein ablöschen
- Geflügelfond aufkochen, Poulet-Stücke aus der Brühe nehmen, Brühe einkochen lassen
- Poulet-Stücke zusammen mit der eingekochten Flüssigkeit im Ofen bei 180°ca. 20min schmoren
- die Champignons zusammen mit den Speckwürfel langsam knusprig braten
- Brotcroûtons zusammen mit Speckwürfel, Pilzen, Silberzwiebeln als Garnitur auf die Geflügel-Stücke geben

En Guete!