Coq au Vin – Hähnchen in Rotwein

Zutaten:

1000 g Hähnchen oder Hähnchenteile, 9 kleine Zwiebeln, etwas Butter, 1EL Mehl, 1/2 Liter Rotwein, Kräuter der Provence, Bouquet garni (je 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin), glatte Petersilie, Salbei, 100 g Speck gerächnet, 1 Mep. Muskat, 150 g Champignons, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Hähnchen bzw. die Hähnchenteile waschen und zerteilen, Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Speck würfeln.

In einem Schmortopf die Butter zerlassen, Speck, Zwiebeln und die Pilze anbraten, aus der Butter nehmen und an die Seite stellen.

Die Hähnchenteile in der Butter anbraten und dann das Mehl darüber sträuen. Den Wein in den Topf geben und die Kräuter nicht vergessen.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen.

Die Pilze, Zwiebeln und den Speck zugeben und noch mal etwa 10 Minuten garen.

Dazu Weißbrot.

Wird in Frankreich mit sehr großem Appetit gegessen!