

Coq au Vin (Huhn in Rotwein)



Zutaten:

8 Hähnchenschenkel (Am Besten entbeint!)
4 Zwiebeln
100 g Schinkenwürfel
Etwas Butterschmalz
3/4 Liter RotWein
(5 cl Cognac)
Kräuter, frische, (auch Kräuter der Provence)
Muskat, Salz, Pfeffer
200 g Champignons
Etwas Mehl zum Bestäuben (bei Bedarf)

Zubereitung

In einem Schmortopf / großer Pfanne das Butterschmalz zerlassen, Zwiebeln, Schinkenwürfel und Pilze anbraten, herausnehmen und an die Seite stellen. Die Hähnchenteile im Butterschmalz anbraten. Den Wein (und den Cognac) in den Topf geben und auch die Kräuter nicht vergessen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Min. garen. Die Pilze, Zwiebeln und Speck zugeben und noch mal etwa 10 Min. garen.

Zur Bindung bei Bedarf Mehl unterrühren. Besser, da einkochbar: Kapü-Pulver

Einkochbar bei 100 Grad für 120 Minuten

