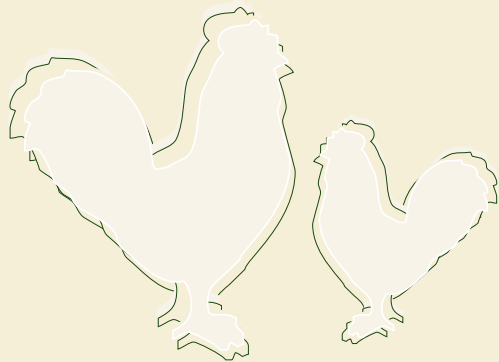


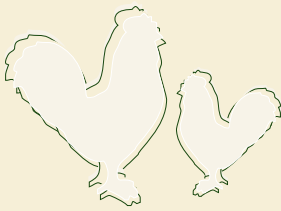


## COQ AU VIN

*Hähnchen in Rotweinsauce*



Landgeflügel



## COQ AU VIN

### Hähnchen in Rotweinsauce

#### Zutaten für 4 Personen:

1	frisches Hähnchen, ca. 1300 g
3	große Zwiebeln
2	mittelgroße Möhren
	Butter
500 ml	Rotwein
5 cl	Cognac
100 g	geräucherter Speck
200 g	Champignons
	Salz
	schwarzer Pfeffer
	Muskat
ca. 20 g	frische Kräuter
	Mehl



#### Zubereitung:

Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C oder Heißluftofen: 180 °C).

Das Hähnchen von innen und außen waschen, trocken tupfen. Das Hähnchen in ca. 8 Portionen zerlegen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat einreiben. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. In einem Schmortopf die Butter zerlassen, Speck, Zwiebeln und Pilze anbraten, aus der Butter nehmen und an die Seite stellen. Die Hähnchenteile in der Butter anbraten und dann das Mehl darüber stäuben. Den Wein, Cognac und die Kräuter in den Topf geben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 50 Minuten garen. Die Pilze, Zwiebeln und Speck zugeben und noch mal ca. 10 Minuten garen. Würzig abschmecken und die Sauce abbinden, mit den restlichen Kräutern garnieren.

Beilage: Reis oder Baguette