

## Coq au Vin

### Zutaten:

1 Hähnchen (min. 1400g), 300g geräucherter Bauchspeck, 250 g Schalotten, 400g Champignons, 1 Bund Suppengemüse, einige Thymianzweige oder 1/2 Teelöffel getrockneten Thymian, 2 Lorbeerblätter, 1 Bund Petersilie oder eine kleine Petersilienwurzel, 1 Würfel Gemüsebrühe, 1/2 Flasche Beaujolais, 1/4 l Wasser, etwas Tomatenmark, ca. 4 cl Cognac, Salz und Pfeffer gegebenenfalls etwas Olivenöl, Soßenbinder.

### Zubereitung:

Das Hähnchen in 6 Teile zerlegen (Brust/Flügel/Keulen), die Bruststücke von den Knochen trennen.

Rückenstück, Hals und Knochen zerkleinern, zusammen mit dem Brühwürfel, dem Suppengemüse und dem Wein eine Brühe bereiten und um 1/3 einkochen.

Die Hähnchenteile salzen und pfeffern.

Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen bis er sich bräunt, aus er Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Danach die Hähnchenteile im Speckfett rundum anbraten. Die angebratenen Teile in einen großen Bräter geben, den Speck darüber verteilen.

Dann die Schalotten pellen, aber ganz lassen und ebenfalls im verbleibenden Fett kurz anbraten und in den Bräter geben.

Champignons putzen - große Pilze teilen- , im Fett anbraten und in den Bräter geben.

(sollte während des Anbratens das Fett knapp werden etwas Olivenöl zugeben)

Dann Lorbeer, Thymian, Petersilienwurzel (oder gut zusammengebundenen Bund Petersilie) in den Bräter geben.

Die Brühe absieben und etwas Tomatenmark darin verrühren und den Bräter damit auffüllen.

Das Ganze bei 180° im Backofen ca. 1 Stunde garen.

Dann die Hähnchenteile herausnehmen und in eine feuerfeste Form geben, Lorbeer, Reste der Thymianzweige und Petersilie herausfischen und die Soße entfetten und nach Geschmack binden. Die Hähnchenteile 2-3 Minuten unter den Grill schieben (kontrollieren, daß sie nicht verbrennen)

Die Hähnchenteile mit dem Cognac flambieren und servieren.

Dazu passt ein frischer Feldsalat, Baguette und natürlich eine Flasche Beaujolais.