

Hähnchen in Rotwein

Coq au vin



Vorbereitung: 20 min **Garzeit:** 1 $\frac{1}{2}$ St.

Zutaten (für 5 Personen)

- 4-6 Hähnchenkeulen / Filet
- 150 g Schalotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 150 g kleine Champignons
- 2 Möhren
- 50 g Butter
- 100 g Speckwürfel
- 1 EL Mehl
- 1 Flasche Rotwein
- Etwas Gemüsebrühe
- 1 Bouquet garni (Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie)
- Salz, Pfeffer

Préparation : 20 min **Cuisson :** 1 h $\frac{1}{2}$

Ingrédients (pour 5 personnes)

- 4-6 cuisses / filets de poulet
- 150 g d'échalotes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail écrasée
- 150g de champignons de Paris
- 2 carottes
- 50 g de beurre
- 100 g dés de lardons
- 1 C à S de farine
- 1 bouteille de vin rouge
- Un peu de bouillon de légumes
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre

Zubereitung Hähnchen in Rotwein

1. Die Hähnchenkeulen bei Bedarf halbieren. Die Schalotten schälen und vierteln. Die Champignons putzen und vierteln. Die Möhren schälen und in Stifte schneiden.
2. Butter in einem Bräter erhitzen. Die Hähnchenteile darin rundum braun anbraten und herausnehmen.
3. Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Möhren, Champignons und Speck ebenfalls anbraten. Die Hähnchenschenkel wieder zugeben, alles mit Mehl bestäuben und mit dem Wein und Gemüsebrühe ablöschen.
4. Die Kräuter einlegen, salzen, pfeffern und das Ganze zugedeckt 45 Minuten sanft köcheln lassen.

Préparation du coq au vin

1. Couper les cuisses si nécessaire. Éplucher les échalotes et les couper en quart. Nettoyer et couper les champignons en 4. Éplucher les carottes et les couper en bâtonnets.
2. Faire fondre le beurre dans une cocotte. Faire dorer les morceaux de poulet de toute part, réserver.
3. Faire revenir l'oignon, les échalotes, l'ail, les carottes, les champignons et le lard dans la cocotte. Rajouter les morceaux de poulets et saupoudrer le tout de farine, laisser dorer. Verser le vin et du bouillon de légumes à niveau.
4. Rajouter le bouquet garni, saler, poivrer. Laisser mijoter 45 minutes à couvert.