

# Coq au vin

für 4 Personen

4	Pouletschenkel
1 EL	Mehl
1 TL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer
2 EL	Bratbutter
0.25 TL	Paprika
0.5 dl	Cognac
10-12	kleine Schalotten oder Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
150 g	Champignons
150 g	Speck am Stück
4	Rosmarinzweiglein
5 dl	Rotwein
2 dl	Bouillon (beliebig)
2 EL	Maizena
...	Salz
...	Pfeffer

Die Haut von den Pouletschenkeln abziehen, dann die Schenkel halbieren.

Schalotten schälen, Knoblauch schälen und pressen, Champignons in gleichgrosse Stücke schneiden.

Den Speck von der Schwarte befreien, dann längs in drei Streifen und danach die Streifen in etwa 1.5 cm breite Stängeli schneiden.

Mehl, Pfeffer und Salz mischen. Pouletschenkel damit einreiben. Bratbutter im Bratopf heiss werden lassen. Pouletteile portionenweise rundum rund 5 Min. anbraten.

Alle Pouletteile mit Paprika bestreuen und in den Topf zurückgeben.

Cognac begeben, erhitzen, anzünden, ca. 1 Min. flambieren. Achtung: Nicht unter dem eingeschalteten Dampfabzug flambieren! Die Pouletschenkel heraus-nehmen.

Den Speck im gleichen Bratopf langsam anbraten, dann Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Rosmarin kurz mitbraten.

Wein dazugiessen, etwas einkochen. Bouillon begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Pouletteile wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min. schmoren. Maizena mit 2-3 Esslöffeln Wasser verrühren und begeben. Etwas einkochen lassen.

Dazu passen Nudeln.