

Coq au Vin

Zutaten für 8 Personen

- 2 Festtagspoulet (à ca. 1,2kg)
- 3 TL Salz
- 2 TL Paprika
- wenig Pfeffer
- 2 EL Weissmehl
- 100 g Speckwürfeli
- 200 g Champignons
- 2 EL Tomatenpüree
- 1lt Rotwein (z.B. Burgunder oder Bordeaux)
- 200 g Silberzwiebeln im Glas
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz, nach Bedarf



Poulet in 10 Teile schneiden, würzen und mit Mehl bestäuben.
Bratopf erhitzen, Speckwürfeli knusprig braten, herausnehmen.
Pouletteile portionenweise in demselben Bratopf anbraten, herausnehmen.
Champignons vierteln und im Bratfett andämpfen, Tomatenpüree begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.
Rotwein dazugiessen, aufkochen.
Speckwürfeli und Poulet begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze eine Stunde schmoren.
Silberzwiebeln abtropfen, mit dem Thymian zum Poulet geben, ohne Deckel ca. 30 Min. fertig schmoren.
Sauce salzen.
Poulet mit Sauce anrichten.

Dazu passen: breite Bandnudeln.