

COQ AU VIN

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Schmoren: ca. 50 Min.

2	Esslöffel Mehl
1½	Teelöffel Salz
1	Esslöffel Thymianblättchen
1,2 kg	Pouletteile (z. B. Ober- und Unterschenkel)
150 g	Saucenzwiebeln
	Wasser, siedend
	Bratbutter zum Anbraten
2	Esslöffel Cognac
100 g	geräucherter Speck, in ca. 1 cm breiten Stängeli
150 g	kleine Champignons, halbiert
2	Knoblauchzehen geschält, gequetscht
4 dl	Rotwein (z. B. Bordeaux)
1	KNORR Bouillon Töpfli Huhn (28 g)
2	Petersilienstängel
2	Zweiglein Thymian
2	Lorbeerblätter
1	Esslöffel Mehl
1	Esslöffel Butter, weich
	Salz und Pfeffer, nach Bedarf



DAMPFGAR-TIPP **Miele**

Zwiebeln 1 Min. bei 100 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer garen.

DAZU PASSEN Baguette oder Teigwaren.

1 Mehl, Salz und Thymian in einem Plastikbeutel mischen, Pouletteile begeben, schütteln, bis die Teile gleichmässig gewürzt sind.

2 Zwiebeln im siedenden Wasser ca. 1 Min. blanchieren (siehe Tipp). Herausnehmen, kalt abspülen, Wurzelansatz wegschneiden und aus der Schale pressen.

3 Bratbutter in einem Bratpfopf heiss werden lassen, Poulet portionenweise ca. 8 Min. anbraten, Cognac darübergossen, anzünden, ca. 1 Min. flambieren. Achtung: Nicht unter dem eingeschalteten Dampfzug flambieren! Fleisch herausnehmen.

4 Speck in derselben Pfanne langsam knusprig braten. Champignons, Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten, Wein dazugossen, aufkochen. Bouillon und Poulet begeben. Petersilie, Thymian und Lorbeer zu einem Sträusschen binden, begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min. schmoren.

5 Mehl und Butter mischen, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen.