

Coq au Vin mit Perlzwiebeln

Für 4 Personen

1 küchenfertige Poularde (1,8 kg)	200 g durchwachsener Speck	24 frische Perlzwiebeln
2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	2 EL Mehl
80 ml Cognac	1 Bouquet garni	500 ml Rotwein
250 g kleine Champignons	1 EL Butter	8 Scheiben Baguette
1 Knoblauchzehe		

Die Poularde mit einer Geflügelschere zerlegen. Speck fein würfeln. Die kleinen Zwiebeln schälen. In einer großen, feuerfesten Kasserolle den Speck mit 1 EL Oliven anbraten, die Zwiebeln zugeben und mit andünsten. Anschließend beides aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Geflügelteile in der gleichen Kasserolle mit 1 EL Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Wenn das Fleisch goldbraun angebraten ist, mit dem Cognac ablöschen. Speck, Zwiebeln und Bouquet garni zugeben, mit dem Wein auffüllen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 2,5 Stunden garen. Anschließend Geflügelteile, Speck und Zwiebeln herausnehmen und beiseite stellen. Die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten auf die Hälfte einkochen. In der Zwischenzeit Die Pilze putzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter dünsten. Die Brotscheiben in einer Pfanne rösten, den Knoblauch schälen, halbieren und die gerösteten Brotscheiben damit einreiben. Geflügelteile, Speck und Zwiebeln wieder in die Sauce geben, Pilze zufügen und alles erhitzen. Sofort mit dem Knoblauchbrot servieren.

Frank Buchholz 15. Januar 2013