

## Coq au Vin

### Für 4 Personen:

800 g Hähnchenbrustfilet	Salz, Pfeffer	100 g weiße Champignons
100 g magerer Brustspeck	10 Schalotten	3 EL Butter
1 EL Mehl	1 große Knoblauchzehe	3 EL Cognac
400 ml franz. Rotwein	frische Kräuter	1 Lorbeerblatt
4 TL Tomatenmark	500 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer

Die Hähnchenbrustfilets salzen und pfeffern. Die Champignons putzen, den Speck und die Schalotten fein würfeln.

In einem Bräter Butter zerlassen, die Speckwürfel und die Schalotten langsam anbraten, anschließend herausnehmen. Die Champignons im gleichen Fett kurz anbraten, ebenfalls herausnehmen. Anschließend die Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze anbraten, mit Mehl bestäuben, den Knoblauch dazupressen, den Cognac dazugeben und alles gut verrühren. Den Rotwein angießen, aufkochen lassen, bis sich das Mehl aufgelöst hat.

Die gehackten Kräuter, das Lorbeerblatt, die Schalotten, die Champignons, das Tomatenmark und den Speck dazugeben. Die Fleischbrühe zugießen, sodass alle Zutaten gerade eben mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Den Backofen vorheizen und den Coq au Vin im geschlossenen Bräter bei ca. 180 °C etwa 45 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Danach die Hähnchenbrustfilets herausnehmen und warm stellen. Die Sauce reduzieren und über die Hähnchenfilets gießen. Dazu passt am besten ein frisches Baguette.

Christian Henze am 04. Oktober 2019