

## Coq au Vin Rouge mit Poularde

### Für 4 Personen

1 Poularde, ca. 1,6 kg	12 Zwiebeln, klein, weiß	125 g Speck, durchwachsen
50 g Butter	2 EL Öl	5 EL Cognac
750 ml Rotwein	1 Bouquet garni	2 Zehen Knoblauch
200 g Champignons, klein	1 TL Mehl	30 g Butter, eisgekühlt
3 St. Petersilie, glatt	Pfeffer	Salz

Die Poularde in sechs Teile zerlegen, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln schälen und schneiden, den Speck in dünne Streifen schneiden. Einen Esslöffel Butter und das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten, dann den Speck hinzufügen. Alles heraus nehmen und beiseite legen. Im selben Fett die Hühnerstücke kräftig anbraten und dann mit Cognac flambieren. Mit der Hälfte des Rotweins angießen, das Bouquet garni und die geschälten Knoblauchzehen hinzu geben. Bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Dann den restlichen Rotwein hinzugeben und nochmals mit geschlossenem Deckel 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Pilze putzen und die Stiele ganz kurz abschneiden. Kurz in einem Esslöffel Butter anbraten, salzen und pfeffern. Sobald das Huhn gar ist, wird es aus dem Topf genommen und auf eine warme Platte gelegt. Einen Esslöffel weiche Butter mit dem Mehl vermischen und etwas Soße hinzufügen. Die Soße im Topf weiter köcheln lassen und nach und nach mit der Mehlbutter binden. Abschmecken und passieren. Ein paar Stücke eiskalte Butter darunter rühren, Zwiebeln und Champignons dazu geben und alles noch mal aufkochen lassen. Die Soße mit dem Speck auf das Huhn geben und mit der gehackten Petersilie dekorieren.

Lea Linster am 01. April 2011