

## Coq au vin

Für 4-6 Personen

### Zutaten:

1 großes Bauernhähnchen oder 2 kleine Hähnchen (ca. 2,2 kg)  
2 Knoblauchzehen  
3 Möhren  
200 g Schalotten oder Zwiebeln  
500 g kleine Steinchampignons  
75 g geräucherten Speck  
1-2 Lorbeerblätter  
2-3 Stiele Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
2-3 Stiele Petersilie  
2 EL Öl  
3/8 l trockenen Rotwein  
1 Tasse Wasser  
Zucker  
Salz + Pfeffer

## **Zubereitung** (ca. 1 ¾ Stunden)

Zunächst den Bürzel des Hähnchens abschneiden. Danach den Rücken des Hähnchens mit einer Geflügelschere so aufschneiden, dass zwei zusammenhängende Hälften entstehen. Nun beide Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend mit der Brustseite nach oben in den Bräter oder in eine hohe Pfanne drücken und im vorgeheizten Backofen bei 200°C zunächst 30 Min. knusprig braten.

Danach den Knoblauch und die Schalotten, bzw. Zwiebeln schälen. Den Knoblauch würfeln und die Schalotten vierteln. Die Möhren schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Champignons waschen und evtl. halbieren. Die Lorbeerblätter und die übrigen Kräuter waschen und mit Küchengarn zu einem Sträußchen binden.

Den Speck würfeln und anschließend in einer großen Pfanne kräftig anbraten. Knoblauch, Schalotten und Möhren zugeben und ebenfalls anbraten. Nach dem Anbraten vom Herd nehmen und auf einen Teller geben.

Nun das Öl in der Pfanne erhitzen und darin die Pilze anbraten. Das Gemüse mit den Speckwürfeln zu den Pilzen geben, das Kräutersträußchen unterheben und alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann mit dem Rotwein und einer Tasse Wasser aufgießen und ca. 5 Min. köcheln lassen.

Nach Ablauf der 5 Minuten das Gemüse samt Fond um das Hähnchen herum verteilen und ca. 30 Min. weiter im Backofen schmoren lassen.

Zum Schluss die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und mit Rosmarinkartoffeln oder Baguette servieren.

Guten Appetit!