

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### COQ AU VIN

#### Zutaten:

1 Stk.	Poulet (oder z.B. 4 Stk. Pouletschenkel)
125 g	Speck geräuchert und gewürfelt
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Mehl
1 Fl.	Rotwein
1 Bund	Frische Kräuter z.B. Rosmarin oder Thymian
1 Stk.	Knoblauchzehe, fein gehackt
150 g	Champignons
Etwas	Salz und Pfeffer
40 g	Butter
2 Stk.	Lorbeer-Blätter
Etwas	Petersilie, gehackt

#### ZUBEREITUNG:

Das küchenfertig vorbereitete Poulet (oder Pouletschenkel) wird zerlegt, danach gesalzen und gepfeffert sowie in der Hälfte der Butter von allen Seiten angebraten. Alle Teile sollten eine goldgelbe Farbe aufweisen. Den gewürfelten Speck und die gehackte Zwiebel hinzufügen und das Ganze ca. 10 Min. dünsten. Mit dem Mehl bestäuben und gut durchrühren.

Den Wein, das Kräutersträußchen mit z.B. Rosmarin, Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie und evtl. anderen Kräutern nach Geschmack sowie die gehackte Knoblauchzehe hinzufügen, das Ganze einmal gut aufkochen lassen und dann bei schwacher Hitze für ca. 30 Minuten garen (eher ziehen als kochen lassen).

Die Kräuter entfernen und die Sauce nötigenfalls noch einmal abschmecken. Die geputzten, in dünne Scheibchen geschnittenen Champignons werden gesalzen und in der restlichen Butter gedünstet und vor dem Servieren über die Portionen gegeben. Dazu passt Reis oder Nudeln.-). BON APPETIT !