



Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: schwer

Portionen: 6 Personen

Coq au vin

Coq au vin

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Zwiebel, fein gewürfelt

5 Streifen Speck

4 Knoblauchzehen, fein gehackt

8 Hähnchenteile mit Knochen: Oberschenkel und Keulen

250 g Champignons, halbiert

500 ml Weißwein, trocken

200 ml Schlagsahne

Etwas Maitre Marcel Bunter Pfeffercocktail ideal für die
Pfeffermühle

Etwas Salz

Nach Belieben Petersilie, gehackt

Coq au vin

1.

Speck mit Olivenöl anbraten. Dann auf einen mit
Papiertüchern ausgelegten Teller geben.

Pfeffer mahlen. Die Hähnchenteile gut salzen und pfeffern und im Speckfett bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten. Hähnchenteile zu dem Speck auf den Teller geben.

Zwiebel glasig braten, dann Knoblauch hinzufügen und 1 min. weiter kochen. Dies zu dem Hähnchen und Speck geben.

Pilze in die Pfanne geben und 3-5 min. bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten. Dann Hähnchen, Zwiebeln, Knoblauch und Speck wieder in die Pfanne geben, den Wein darüber gießen, zum Kochen bringen und die Hitze auf niedrig stellen. 40 min. köcheln lassen. Sahne zugeben und 10 min. weiter köcheln lassen.

Mit gehackter Petersilie garnieren und servieren. Tipp: Dazu schmecken Kartoffeln, Reis oder Brot!