

Coq au Vin

Zutaten für 8 Personen

2 Festtagspoulet (ca.1,2kg)
3 TL Salz
2 TL Paprika
wenig Pfeffer
2 EL Weissmehl
100 g Speckwürfeli
200 g Champignons
2 EL Tomatenpüree
1lt Rotwein (z.B. Burgunder oder Bordeaux)
200 g Silberzwiebeln im Glas
1 TL getrockneter Thymian
Salz, nach Bedarf

Poulet in 10 Teile schneiden, würzen und mit Mehl bestäuben.
Bratopf erhitzen, Speckwürfeli knusprig braten, herausnehmen.
Pouletteile portionenweise in demselben Bratopf anbraten,
herausnehmen.

Champignons vierteln und im Bratfett andämpfen,
Tomatenpüree begeben, ca. 3 Min. mitdämpfen.

Rotwein dazugiessen, aufkochen.

Speckwürfeli und Poulet begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze eine
Stunde schmoren.

Silberzwiebeln abtropfen, mit dem Thymian zum Poulet geben, ohne
Deckel ca. 30 Min. fertig schmoren.

Sauce salzen.

Poulet mit Sauce anrichten.

Dazu passen: breite Bandnudeln.