



CHEFKOCH.DE

## Coq au vin de Bourgogne

### Hähnchen in Burgunderwein

Das küchenfertig vorbereitete Hähnchen wird in Portionsteile zerlegt, danach gesalzen und gepfeffert sowie in 25 Gramm 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. 35-40 Minuten garen (mehr 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 den restlichen 15 Gramm der Butter gedünstet und vor dem Servieren über die Portionen gegeben. BON APPETIT !

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Hähnchen, mittelgroß
- Salz und Pfeffer
- 40 g Butter
- 125 g Speck, geräuchert, gewürfelt
- 1 Zwiebel(n), klein
- 1 EL Mehl
- 1 Flasche Wein (Burgunder), rot
- 1 Bund Kräuter, nach Belieben
- 1 Zehe/n Knoblauch, gehackt
- 150 g Champignons

**Verfasser:** A Friend

**Zubereitungszeit:** 1 Std. 15 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /