

# Coque au vin

---



## Zubereitung (4 Personen)

100 g Speckwürfel  
1.2 kg Pouletteile ohne Haut (z. B. Ober- und Unterschenkel)  
0.5 dl Cognac  
2 EL Butter  
3 EL Mehl  
3 Schalotten, in Schnitzen oder kleine Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
250 g Champignons, in Vierteln  
3 dl Rotwein  
2 dl Hühnerbouillon  
2 Lorbeerblätter  
1 Nelke  
Salz, Pfeffer, Herbes de Provence

- Speckwürfel in einem Bratpfanne langsam knusprig braten, herausnehmen.
- 2 EL Mehl und 1 TL Salz in einem Plastikbeutel mischen, Pouletteile begeben, schütteln, bis die Teile gleichmässig gewürzt sind.
- Poulet in hoher Pfanne portionenweise ca. 8 Min. anbraten. Cognac darübergießen
- Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Knoblauch und Champignons andämpfen.
- Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren.
- Herbes de Provence, Fleisch, Speck, Lorbeerblätter und Nelke begeben, zugedeckt ca. 50 Min. schmoren.
- 1 EL Butter und 1 EL Mehl mischen, unter Rühren begeben, ca. 5 Min. köcheln, würzen.

## Tip

- Das Poulet kann auch auf dem Grill gebraten werden