

Coq au vin (Burgunder Hähnchen)

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	70 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

2	Hähnchen (je 1000g)		Salz, Pfeffer
2 El.	Butter	8	dünne Scheiben Speck
250 g	Zwiebeln	3	Knoblauchzehen
250 ml	Burgunder-Rotwein	250 ml	Hühnerbrühe
4 cl.	Weinbrand	¼ Tl.	Thymian
1	Lorbeerblatt	1 Ds.	Morcheln (150 g)
	Mehl		Wasser
	Cayennepfeffer	1 El.	geh. Petersilie

Zubereitung:

Die Hähnchen mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in je 4 Portionen zerlegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter verflüssigen, Hähnchenteile damit bepinseln und in die Fettpfanne legen. Den Speck auf die Hähnchenteile legen. Die Zwiebel abziehen und würfeln, die Knoblauchzehen zerdrücken und mit den Zwiebeln in die Fettpfanne geben. Den Rotwein, die Hühnerbrühe, den Weinbrand, Thymian, das Lorbeerblatt und die Morcheln dazu geben und das Ganze in den Backofen schieben. Fettfilter einsetzen! Umluftgrillsystem 165 °C, Einschubebene 2, 50-60 Min. Ober- und Unterhitze, 190 °C, Einschubebene 2, 50-60 Min. Etwas Mehl mit Wasser anrühren und die Soße damit binden. Das Ganze würzen mit Pfeffer und Cayennepfeffer. Zum Schluss mit Petersilie bestreuen. Dazu: Toast oder Stangenweißbrot.