

COQ AU VIN

4
Personen

30 Min.
Vor- / Zubereitung

1¼ Stunde
Schmorzeit



Hauptgang

LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND BAUERN

Dies und noch weitere Rezepte des LBV
gibt es auf www.luzernerbauern.ch

COQ AU VIN

1,2 kg Pouletschenkel

Salz

Paprika, Pfeffer

kräftig würzen

1 l kräftiger Rotwein

in einer separaten Pfanne auf ca. 5 dl einreduzieren

2 EL Rapsöl

in der Bratpfanne heiss werden lassen
Pouletschenkel portionenweise ca. 5 Minuten
rundum anbraten, herausnehmen, beiseite stellen

2 Zwiebeln

in Streifen schneiden

2–3 Knoblauchzehen

schälen, pressen

150 g Speck, gewürfelt

alles zusammen in derselben Pfanne gut anbraten

1 EL Tomatenmark

kurz mitbraten
Pouletschenkel darauflegen

0,5 dl Cognac

über die Schenkel giessen und flambieren
Achtung, nicht unter einem Dampfzug flambieren
einreduzierten Rotwein dazu geben

je 2 Zweige Rosmarin und Thymian

2 Lorbeerblätter

2 dl Hühnerbouillon

beigeben, zugedeckt bei 160 °C
ca. 45–50 Minuten im Ofen schmoren
danach aus dem Ofen nehmen, Kräuter entfernen
Sauce in eine Pfanne geben, Fleisch im Ofen warm
stellen

150 g Champignons

vierteln, ca. 5 Minuten in der Sauce weichkochen

2 EL Mehl

2 EL weiche Butter

mit der Gabel gut vermischen
Mehl-Butter portionenweise beigeben, bis die Sauce
die gewünschte Sämigkeit erreicht hat, Schenkel
dazu geben und ein paar Minuten leicht kochen
lassen, abschmecken

½ Bund Peterli

fein hacken, beim Anrichten darüberstreuen
beim Anrichten kann die Haut entfernt werden

4

Personen

30 Min.

Vor-/Zubereitung

1¼ Stunde

Schmorzeit

**TIPP: DAS GERICHT KANN GUT EINEN TAG
IM VORAUS ZUBEREITET WERDEN**