

# Coq au Vin



- 1 Hähnchen etwa 3 kg
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 4 Gewürznelken
- 2 Zweige Thymian
- 750 ml trockener Rotwein
- 150 g Speck
- 50 g Butter
- 10 Perlzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 2 Blätter Lorbeer
- 200 g braune Champignons
- 2 EL Speisestärke

Zerteile das Hähnchen in 8 Stücke und lege diese in eine große, tiefe Schale. Schäle die Karotten, die Zwiebel und den Knoblauch. Schneide die Karotten und die Zwiebel in große Stücke, halbiere die Knoblauchzehen. Gib alles zusammen mit den Nelken und dem Thymian in die Schale mit dem Huhn und bedecke alles mit Rotwein. Lass' das Ganze mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Entferne am nächsten Tag das Fett vom Speck und lege es beiseite, schneide den verbliebene Speck in Würfel. Gib das Speckfett und die Butter in einen großen Topf und lass es schmelzen. Gieße derweil das Hähnchen ab. Hebe die Marinade auf!

Brate das Hähnchenfleisch von allen Seiten goldbraun an und gib dann den Speck und das Gemüse aus der Marinade dazu. Sobald alles etwas Farbe bekommen hat, lösche mit der Marinade ab.

Schäle die Perlzwiebeln und gib sie in den Sud. Würze ihn mit einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer und den Lorbeerblättern.

Lass' dein Coq au Vin eine Stunde köcheln. Fülle eventuell heißes Wasser nach, falls es dir zu trocken erscheint.

Schneide derweil die Champignons in Scheiben und gib diese nach etwa einer Stunde dazu. Koche alles eine weitere Stunde unbedeckt. Wende ab und zu das Hähnchen.

Wenn die Soße nach dem Garen zu dünn erscheint, binde sie mit etwas Speisestärke, die du mit ein wenig kaltem Wasser angerührt hast. Schmecke dann die Soße mit Salz und Pfeffer ab und gib das Huhn wieder hinein.