

## Coq au vin

### Zutaten für 4 Personen

6-8		Poulet-Schenkel	Haut abziehen und die Schenkel halbieren.
2		Karotten	Der Länge nach vierteln und in 2 cm Stücke schneiden.
½		Zwiebel	In feine Streifen schneiden.
1		Thymianzweig	
1		Lorbeerblatt	
1	TL	Pfefferkörner	Zerstossen.
1		Knoblauchzehe	Leicht zerdrücken.
7	dl	Rotwein (Burgunder)	Alle Zutaten in einen Gefrier-Beutel geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.  Pouletstücke aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Marinade absieben und beiseite stellen.
2	EL	Erdnussöl	Pouletstücke portionenweise goldbraun braten und in einen Schmortopf legen.  Beiseite gestellte Marinade zum Fleisch geben, aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer eine Stunde schmoren.  Pouletstücke herausnehmen und warm stellen.  Jus absieben und auf ca. 3 dl einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
60	g	Saucenzwiebeln	Schälen.
120	g	Champignons	Halbieren.
60	g	Speckwürfeli	
1	EL	Butter	Speck, Pilze und Zwiebeln 8 Min. in Butter dünsten, zu Sauce geben und aufkochen.  Pouletstücke in die Sauce geben, erhitzen, abschmecken und anrichten.
½	Bund	Petersilie	Fein hacken, Poulet bestreuen.

