# Coq au vin

Zutaten

1 Hahn aus der Bresse ca. 3 -kg

2 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Zweig Thymian, 1/2 Lorbeerblatt

Pfefferkoerner, 2 Flaschen roter Burgunder, 3 tb Erdnussoel

3 Knoblauchzehen, 1 ts Salz, 100 g Junge Zwiebeln

250 g Champignons, 250 g Durchwachsener Raeucherspeck

30 g Butter, 10 Petersilienstiele

Zubereitung

Am Vorabend den kochfertigen Hahn in 10 grosse Stücke zerteilen und in eine tiefe Schüssel legen. Die Karotten und die Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden und über das Fleisch streuen. Den Thymian und einige Pfefferkörner zufügen und den Wein angießen.

Zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Fleischstücke und das Würzgemüse aus der Marinade heben und trockentupfen. Die Marinade durch ein feines Sieb seihen.

In einer grossen Pfanne die Fleischstücke partienweise nacheinander im heissen Oel anbraten. Anschliessend in einen gusseisernen Schmortopf legen.

Das trockengetupfte Wurzelgemüse ehenfalls in der Pfanne anbräunen, danach zum Fleisch gehen. Die zerdrueckten Knohlauchzehen sowie etwas Salz zufügen, die Marinade angiessen und alles gut miteinander vermischen. Zum Kochen bringen, anschliessend den Deckel auflegen und auf ganz kleiner Flamme nach Alter des Hahns 1 bis 2 Stunden schmoren lassen.

Unterdessen für die Garnitur die Zwiebeln schälen und die Champignons putzen. Die Zwiebeln ganz lassen, die Champignons vierteln. Den Räucherspeck von der Schwarte befreien und in kleine Streifen schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln und den Champignons in der Butter anbräunen und acht Minuten garen.

Erst kurz vor dem Servieren unter das Ragout heben. Den Coq au vin abschmecken, mit fein geschnittener Petersilie bestreuen und servieren.