

# Coq au vin ▶



Den Ofen auf 225° vorheizen. In einem Schmortopf 10 g Butter auslassen. Bacon kross braten. Herausnehmen und abtropfen. Huhn in 4 Teile schneiden. Im Fett kräftig anbraten, warm stellen. Ins Bratenfett restliche Butter geben und halbierte Zwiebeln, feingewürfelte Schalotten und halbierte Champignons kurz schmoren. Herausnehmen und das Huhn wieder in den Topf legen. Cognac in 2 Portionen (sonst wird die Flamme zu hoch) erwärmen, anzünden und brennend über das Huhn gießen. Dabei den Topf rütteln, damit die Flammen gelöscht werden. Lorbeer, Thymian und Knoblauchscheiben mit dem Bratensatz vermengen, Das Mehl einrühren und schmoren. Dabei das Fleisch wenden. Zuerst Brühe, dann Rotwein angießen. Speck Zwiebeln, und Champignons zugeben. Topf zudecken. Coq au vin im Ofen bei 225° 30 Min. garen. Ohne Deckel weitere 15 Min. garen. Baguette dazu reichen.

## Zutaten

4 dag [Bacon](#)  
2 dag [Butter](#)  
250 g [Zwiebeln](#)  
2 [Schalotten](#)  
250 g [Champignons](#)  
5 dcl [Cognac](#)  
1 [Lorbeerblatt](#)  
    [Thymian](#)  
    [Knoblauch](#)  
16 g [Mehl](#)  
1/8 [Brühe](#)  
1/8 [Rotwein](#)  
2 [Baguette](#)  
1 [Huhn](#)