

## Frankreich Coq au vin

### Für 4 Personen:

1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,5 kg)	500 ml trockener Rotwein
500 g Möhren	300 ml Hühnerbouillon
500 g Champignons	Salz
150 g Schalotten	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	Zucker
4 Stiel(e) Thymian	2 EL Soßenbinder
2 EL Olivenöl	



### Und so wird's gemacht:

Zerteilen Sie das Hähnchen. (Flügel, Oberkeulen, Unterkeulen, Brüste) zerlegen. Schälen und waschen Sie die Möhren und vierteln Sie sie. Danach in Stücke schneiden. Säubern und halbieren Sie die Pilze. Machen Sie das Gleiche mit den Schalotten.

Schälen Sie den Knoblauch und schneiden Sie ihn in kleine Stücke. Nun waschen Sie den Thymian. Erhitzen Sie Öl in einem Bräter und braten Sie die Teile des Hähnchens gleichmäßig an. Wenn Sie fertig sind nehmen Sie das Hähnchen heraus und braten Pilze, Schalotten und Möhren im Bratfett an.

Gießen Sie Wein und Bouillon an und

fügen Sie das Fleisch und einen großen Teil des Thymians hinzu. Würzen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer und lassen Sie es etwa 50 Minuten bei mittlerer Temperatur schmoren. Anschließend nehmen Sie die Hähnchenteile heraus.

Nun gießen Sie die Soße durch ein Sieb in einen Topf. Nun lassen Sie das Ganze aufkochen und fügen Soßenbinder hinzu. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker können Sie die Soße abschmecken. Danach kommen Gemüse und Hähnchenteile zurück in den Bräter und werden mit der Soße begossen.

Mit dem Rest Thymian garnieren Sie den fertigen Coq au vin.

*Bon appétit!*

