Coq au vin (für 4 Personen) · ca. 2 Std.

Französisches Schmorhuhn in Rotwein mit Räucherspeck, Champignons und Gemüse, im Ofen geschmort.

150 g geräucherter Bauchspeck	in Streifen schneiden, im Bräter auslassen, herausnehmen		beiseite stellen							
1 großes Huhn (ca. 1,5–1,8 kg)	in 8 Stücke teilen, salzen, pfeffern	im Speckfett anbraten, herausnehmen								
12 kleine Schalotten oder Perlzwiebeln	schälen	im Bratfett ca. 5 Min. anbraten	Tomatenmark kurz mitrösten	Mehl darüberstäuben, 1 Min. unter Rühren anschwitzen	mit Cognac ablöschen (optional)	Wein und Fond angießen, Kräuter zugeben, aufkochen	Huhn und Speck zurück in den Topf legen	zugedeckt im Ofen bei 160 °C 1 Std. schmoren	Pilze zugeben, ohne Deckel weitere 15 Min. im Ofen einkochen	mit Salz und Pfeffer abschmecken	mit Petersilie bestreuen, mit Baguette servieren
2 Möhren	schälen, in Scheiben schneiden									
1 Stange Staudensellerie	in Scheiben schneiden									
2 Knoblauchzehen	andrücken									
1 EL Tomatenmark										
2 EL Mehl										
3 EL Cognac (optional)										
750 ml Rotwein (Pinot Noir)										
250 ml Geflügelfond										
Kräuter: 3 Zweige Thymian, 2 Lorbeerblätter, einige Petersilienstängel										
250 g Champignons	halbieren	in Butter goldbraun braten								
1 EL Butter										
1 Bund Petersilie, gehackt										
Baguette										

Tipps

- Das Huhn über Nacht im Rotwein marinieren, dann wird es aromatischer und die Sauce schöner in der Farbe.
- Geräucherten Bauchspeck am Stück kaufen und selbst schneiden. Stark geräucherter Schinkenspeck kann die Sauce dominieren.
- Das Huhn ist fertig, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.