

# Essen in Frankreich

## Coq au vin

Pour 4 personnes

2 poulets d'1 kg chacun  
100 g de lard maigre  
150 g de petits champignons de Paris  
10 petits oignons frais  
4 échalotes  
1 carotte  
5 c.à s. d'huile d'olive  
5 c.à s. de farine  
1 l de bourgogne rouge  
6 c.à s. de cognac  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni (laurier, romarin, thym,persil)  
1 pointe de noix de muscade  
sel et poivre du moulin

**Coupez** les pieds des champignons. Pelez les oignons et coupez en deux, grattez la carotte et coupez-la en rondelles. **Coupez le lard en lardons** de 1 cm.

Hachez finement les échalotes.

**Rincez** bien les poulets à l'eau courante et découpez-les en morceaux : 4 blancs (sans os), 4 cuisses, et 4 ailes. Salez et poivez les morceaux puis passez-les dans la farine.

**Chauffez** l'huile d'olive dans une grande casserole. Faites-y revenir 5 min. le lard, les champignons, les petits oignons et les échalotes, puis **retirez** le tout. Faites **rôtir** les morceaux de poulet sur toutes leurs faces 15 min. dans la même casserole. Arrosez de cognac et flambez. Attendez que la flamme soit éteinte avant d'ajouter le bourgogne.

**Ajoutez** le bouquet garni, l'ail finement haché, les rondelles de carotte, un peu de sel et de poivre et la noix de muscade.

**Couvrez** et laissez mijoter 30 min. Mouillez au besoin de 2 ou 3 c.à s. d'huile d'olive. Ajouter ensuite le mélange de lard aux légumes et laisser encore mijoter 1 heure.

## Hahn in Rotwein (Burgund)

für 4 Personen

2 Hähnchen jeweils 1 kg  
100 g mageren Speck  
150 g kleine Champignons  
10 kleine frische Zwiebeln  
4 Schalotten  
1 Karotte  
5 EL Olivenöl  
5 EL Mehl  
1 l Burgunder Rotwein  
6 EL Cognac  
2 Knoblauchzehen  
1 Kräuterstrauß (Lorbeer, Rosmarin,Thypian,Petersilie)  
1 Messerspitze Muskat  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Schneiden** Sie Stiele der Pilze ab. Ziehen Sie die Zwiebeln ab und halbieren Sie sie, Karotte putzen und in Scheiben schneiden und **den Speck in ca. 1cm große Würfel**. Hacken Sie die Schalotten sehr fein.

**Spülen** Sie die Hähnchen unter fließend Wasser ab und schneiden sie je in 4 Stücke (4 Brüste ohne Knochen, 4 Schenkel und 4 Flügel). Wenden Sie die Teile in Salz und Mehl .

**Erhitzen** Sie das Olivenöl in einer großen Kasserolle. Darin den Speck, die Pilze, die Zwiebeln und Schalotten anbraten, **herausnehmen**.

Die Hähnchenteile von allen Seiten im selben Topf ca. 15 min. **anbraten**, mit Cognac übergießen und flambieren. Warten Sie, bis das Feuer aus ist , sodann den Burgunder angießen.

**Fügen Sie** den Kräuterstrauß **hinzu**, den gehackten Knoblauch, die Karottenscheiben, etwas Salz u. Pfeffer sowie Muskat.

**Schließen** Sie den Topf und lassen ca. 30 min. köcheln . Falls nötig 2 bis 3 EL Olivenöl darüber tropfen. Danach die Speck-Gemüsemischung zufügen und 1 Std. weiter kochen lassen



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit dem Buch:

**Essen in Frankreich**

ISBN 978-3-8370-0911-8 (erhältlich im Buchhandel) 18,00 €