

## Ingrids Coq au vin

oder auch „Geschmortes Hähnchen in Rotwein“

Zutaten für 4-6 Personen:

125 g. gute Butter  
1 Freilandhuhn oder Hühnerbrust mit Haut etwa 2 kg.  
2 Knoblauchzehen  
20 Perlzwiebeln oder Schalotten  
200 g. Gewürfelter Bauchspeck (geräuchert)  
Cognac  
1-2 Flaschen Rotwein  
1 Päck. Italienisch Kräutermischung  
Salz, Pfeffer  
200 g. Champignons

1 Baguette

Die Hälfte der Butter mit etwas Öl in einem schweren Topf erhitzen. Das Huhn mit dem Knoblauch, den Zwiebeln und den Speckwürfeln anbraten.

Anschließend den Cognac über das Huhn geben und flambieren.

Nun den Rotwein und die Kräuter hinzu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles einmal aufkochen lassen und ca.3 Std. köcheln lassen bis eine semige Masse entsteht.

Die Kräuter herausnehmen. Nun die Champignons in Butter bräunen und zu dem Huhn hinzugeben.

Das Baguette mit Knoblauch einreiben

Guten Appetit