

## Flüsse der Genüsse

### Coq au Vin

Für 4 Personen

---

#### Zutaten

1 Hähnchen, 350 ml Viez, 2 Schalotten, ½ Bund Thymian, 150 ml Sahne, 1 kleines Glas Cognac, Salz, Pfeffer, 100 g Butter, 150 g frische Champignons

#### Zubereitung

Hähnchen zerlegen, in einem großen Bräter ca. 50g Butter erhitzen und die Hühnerstücke darin hellbraun anbraten. (ohne Deckel)

Leicht salzen und gegebenenfalls aus der Haut ausgetretenes Hühnerfett abgießen. Schalotten fein hacken und zum Fleisch geben. Kurz im geschlossenen Bräter andünsten.

Mit dem Cognac begießen und anzünden. (flambieren) Mit 1/3 Liter Viez ablöschen und eine halbe Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach Bedarf noch einmal etwas Viez angießen und ca. 10 min weiter köcheln. Hühnerstücke herausnehmen und kurz warm stellen.

2 Eigelb und 150 ml Sahne verrühren und mit dem Schneebesen unter die Soße schlagen. 150 g frische Champignons in 50 g Butter braten und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerstücke wieder in den Topf und sofort servieren.