



## Kräuter des Südens!

### Rezept für Coq au Vin à la Provençale (Frankreich)

Ursprünglich stammt das Rezept aus dem Burgund. Dabei muss das Fleisch 48 Stunden in Wein zusammen mit Suppengemüse und einem „bouquet garni“ marinieren. Interessant ist dabei die Verwendung von Lavendel als Gewürzkraut. Das gibt eine besondere Geschmacksnote.

#### ZUTATEN (4 Portionen):

- 1 kg Hähnchenteile
- 4 Schalotten
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 kleine Sellerieknolle
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml trockener roter Landwein
- 100 ml Geflügelfond
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Mehl, 100 g Butter
- 5 Knoblauchzehen
- Bouquet garni, ein gebundenes Kräutersträußchen aus Thymian, Lorbeer und Petersilie, Rosmarin sowie ein Zweiglein Lavendel
- 300 g Champignons, 3 große Tomaten, 100 g durchwachsener Speck

#### ZUBEREITUNG:

- Für die Sauce die gehackten Schalotten in Öl anbraten. Zerkleinertes Gemüse (Karotten, Lauch und Sellerieknolle) und Tomatenmark hinzugeben und kurz anbräunen. Dann mit Wein und Geflügelfond ablöschen und ca. 20 Minuten lang reduzieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.
- Die Fleischteile, mit Salz und Pfeffer einreiben und im Mehl wenden. Die Geflügelteile in einem feuerfesten Topf bei mittlerer Hitze in Butter und etwas Öl mit dem ungeschälten Knoblauch in ca. 4 Minuten goldbraun anbraten. Mit der passierten Sauce übergießen und das bouquet garni dazugeben. Das Ganze dann bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel 1 ½ Stunden schmoren.
- Inzwischen die Champignons putzen und halbieren. Gewürfelten Speck in 1 EL Öl bei großer Hitze anbraten, herausnehmen. Die Pilze im Bratfett ebenfalls stark anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Speck legen. Die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Champignons, Speck und Tomaten kurz vor Ende der Garzeit dazu geben und kurz mitziehen lassen. Bouquet garni entfernen, Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken

Vorbereitungszeit: 45 Minuten,  
Kochzeit: ca. 2 Stunden

Quelle: Sophie Bonnet, Bretonische Verwicklung