

STEPHAN'S METZ`G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Coq-au-vin rouge

Zutaten für 4 – 6 Personen

1 Poulet in Stücke geschnitten (bitte vorbestellen) oder 4 – 6 Pouletschenkel von Stephan`s Metz`g
1 kleines Stück Speckschwarte von der Stephan`s Metz`g
1 TI Tomatenpurée
100 g Kochspeck in dünne Streifchen geschnitten
10 Saucenzwiebeln
100 g Champignons
Salz, Pfeffer, Rosmarinpulver nach Belieben
2 dl hausgemachter Kalbsfonds von Stephan`s Metz`g
4 dl kräftiger Rotwein

Zubereitung

Pouletstücke würzen.
Speckschwarte in der heissen Bratpfanne kurz anbraten, Bratfett begeben
Gewürzte Pouletstücke begeben, weiterbraten
1 TI Tomatenpurée begeben, alles mit Rotwein ablöschen
Saucenzwiebeln und Kalbsfond begeben.
Mindestens 45 Min. schmoren lassen.

In separater Pfanne geschnittene Champignons und Speckstreifchen andünsten. Den gegarten Pouletteilen begeben. Bei Bedarf abschmecken und Speckschwarte entfernen.

E Guete☺!

Intro: Ein französisches Nationalgericht