

Coq au vin

mandag 22. september 2014

Ingredienser

1 unghane eller en stor fritgående
kylling
125 gr. bacon i tern
25 gr. smør eller olie
ca. 200 gr. skalotteløg eller perleløg
(købes frosne)
250 gr. rensede champignoner
3 gulerødder
2 persillerødder
2 spsk. hvedemel
½ liter rødvin
3 dl. vand og høns bouillon i tern
eller flydende
2 små fed hvidløg i halve
½ dl friske timianblade
1 dl. bredbladet persille
2 laurbærblade
½ tsk. groft salt
friskkværnet peber
25 gr. koldt smør i tern
2 dl grofthakket bredbladet persille

Fremgangsmåde

Rens unghanen og skær den i 8 - 10 stykker.
Skær
det yderste af kyllingelårene fri for skind og
sener.
Kom baconterne i en stegegryde, steg dem i
ca. 2 min. under omrøring og tag dem op.
Tilsæt smørret i stegegryden og brun løg og
champignon i ca. 2 min.
Tag det op og brun unghanestykkerne af flere
omgange ca. 3 min. på alle sider.
Kom alle kyllingestykkerne i gryden og drys
med
hvedemel - vend godt rundt.
Tilsæt herefter bacon, løg, champignon,
gulerødder, persillerod, vin, bouillon og
krydderier.
Lad coq au vinen koge ved svag varme og
under
låg i ca. 35 min. - til unghanen er mør uden at
falde fra hinanden.
Ved serveringen:
Tag kød og grønsager op på et varmt fad. Kog
skyen ind ved kraftig varme og uden låg i ca.
5min.
Tag gryden af varmen og monter saucen med
koldt smør.
Smag til og hæld saucen på kød og
grønsager.
Drys med persille og server små pillede
kartofler til.