

# Coq au vin

## Mandag 23. oktober 2023

### 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

2 gulerødder

1-2 persillerødder

2 spsk. hvedemel

½ liter rødvin fx cabernet sauvignon

3 dl. vand/bouillion

2 små fed hvidløg i halve

½ dl friske timianblade

1 dl bredbladet persille

2 laurbærblade

½ tsk. groft salt

friskkværnet peber

25 g 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, brun løg og champignon i ca. 2 min.

Tag det op og brun unghane stykkerne af 2 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. 5 min.

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 eller ris til.