

		
<p><b>Coq au vin</b></p>		<p><b>Hahn in Rotwein</b></p>
<p><b>Pour 4 personnes</b></p> <p>2 poulets d'1 kg chacun  100 g de lard maigre  150 g de petits champignons de Paris  10 petits oignons frais  4 échalotes  1 carotte  5 c.à s. d'huile d'olive  5 c.à s. de farine  1 l de bourgogne rouge  6 c.à s. de cognac  2 gousses d'ail  1 bouquet garni (laurier, romarin, thym, persil)  1 pointe de noix de muscade  sel et poivre du moulin</p>		<p><b>Für 4 Personen</b></p> <p>2 Hähnchen jeweils 1 kg  100 g mageren Speck  150 g kleine Champignons  10 kleine frische Zwiebeln  4 Schalotten  1 Karotte  5 EL Olivenöl  5 EL Mehl  1 l Burgunder Rotwein  6 EL Cognac  2 Knoblauchzehen  1 Kräuterstrauß (Lorbeer, Rosmarin, Thypian, Petersilie)  1 Messerspitze Muskat  Salz und Pfeffer aus der Mühle</p>
<p><b>Coupez</b> les pieds des champignons. Pelez les oignons et coupez en deux, grattez la carotte et coupez-la en rondelles. Coupez le lard en lardons de 1 cm.  <b>Hachez finement les échalotes.</b>  <b>Rincez</b> bien les poulets à l'eau courante et découpez-les en morceaux : 4 blancs (sans os), 4 cuisses, et 4 ailes. Salez et poivrez les morceaux puis passez-les dans la farine.  <b>Chauffez</b> l'huile d'olive dans une grande casserole. Faites-y revenir 5 min. le lard, les champignons, les petits oignons et les échalotes, puis <b>retirez</b> le tout. Faites <b>rôtir</b> les morceaux de poulet sur toutes leurs faces 15 min. dans la même casserole. Arrosez de cognac et flambez. Attendez que la flamme soit éteinte avant d'ajouter le bourgogne.  <b>Ajoutez</b> le bouquet garni, l'ail finement haché, les rondelles de carotte, un peu de sel et de poivre et la noix de muscade.  <b>Couvrez</b> et laissez mijoter 30 min. Mouillez au besoin de 2 ou 3 c.à s. d'huile d'olive. Ajouter ensuite le mélange de lard aux légumes et laisser encore mijoter 1 heure.</p>		<p><b>Schneiden</b> Sie Stiele der Pilze ab. Ziehen Sie die Zwiebeln ab und halbieren Sie sie, Karotte putzen und in Scheiben schneiden und den Speck in ca. 1cm große Würfel. <b>Hacken Sie die Schalotten sehr fein.</b>  <b>Spülen Sie</b> die Hähnchen unter fließend Wasser ab und schneiden sie je in 4 Stücke (4 Brüste ohne Knochen, 4 Schenkel und 4 Flügel). Wenden Sie die Teile in Salz und Mehl .  <b>Erhitzen Sie</b> das Olivenöl in einer großen Kasserolle. Darin den Speck, die Pilze, die Zwiebeln und Schalotten anbraten, <b>herausnehmen</b>.  Die Hähnchenteile von allen Seiten im selben Topf ca. 15 min. <b>anbraten</b>, mit Cognac übergießen und flambieren. Warten Sie, bis das Feuer aus ist, gießen Sie dann den Burgunder an.  <b>Fügen Sie</b> den Kräuterstrauß <b>hinzu</b>, den fein gehackten Knoblauch, die Karottenscheiben, etwas Salz u. Pfeffer sowie Muskat.  <b>Schließen Sie</b> den Topf und lassen ca. 30 min. köcheln . Falls nötig 2 bis 3 EL Olivenöl darüber tropfen. Danach die Speck-Gemüsemischung zufügen und 1 Std. weiter kochen lassen</p>

	<p><b>Das Wörterbuch</b>  Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!  ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 €(D)</p>	<p><b>Das Kochbuch</b>  Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!  ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 €(D)</p>	
---	---	--	---