

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Coq au vin

Schritt 1:

1	ST	Hähnchen (ca. 1000g)	in vier Teile schneiden, waschen und trocken tupfen.
1	ST	große Zwiebel	schälen und in Stücke schneiden.
½	ST	Karotte	schälen und in Stücke schneiden.
		Etwas Staudensellerie	in Stücke schneiden.
½	L	Rotwein	Alles in eine Schüssel geben und mit begießen. 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2:

			Die Hähnchenteile aus dem Rotwein nehmen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Das Gemüse aus dem Rotwein passieren.
100	G	Bauchspeck	klein schneiden.
150	G	etwas Butter Champignons	In einem Schmortopf zerlassen und den Speck und das Gemüse und dazugeben und anbraten. Das Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
150	G	Mehl	Die Hähnchenteile anbraten, mit bestäuben, ablöschen mit
5	CL	Cognac Salz/ Pfeffer Muskat, frische Kräuter	und dem Rotwein. Würzen mit und dazugeben und ca. 50 min. mit zugedektem Topf bei schwacher Hitze schmoren.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:

ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN

Nur bei LandesWelle: Bei Bender brutzelt's

ALBOTH'S Coq au vin

Schritt 3:

Das Gemüse dazugeben und noch mal 10 min. garen.
Frisch gebackenes Baguette dazu servieren.

Der Profitipp von Claus Alboth:

Nach dem Schmoren einfach ein paar frische Kräuter der Provence dazugeben, also Majoran, Thymian und Rosmarin, damit sich ein wunderschönes Aroma entfalten kann.

„Bei Bender brutzelt's“ wird präsentiert von:
ALBOTH'S Restaurant im Kaisersaal, Erfurt – www.alboths.de



LandesWelle
THÜRINGEN