

Coq au vin

Antal
4-6 personer

Ingredienser

1-2 haner (evt. bornholmske)
1 liter bourgogne rødvin
1 suppevisk af timian, persillestilk og laurbærblad
2 grofthakkede løg
5 fed hvidløg
2 gulerødder i 1 cm skiver
2 stængler blegselleri i grove skiver
1 spsk. hele peberkorn
200 g bacon
250 g hvide champignon
200 g perleløg
3 spsk. olie
75 g smør
2 spsk. mel Salt og peber

Hanerne deles hver i 10 stykker fordelt på fire lår, fire overlår, otte halve bryster og fire vinger. Hvis hanen deles og lægges i en rødvinsmarinade allerede dagen før, den skal tilberedes, bliver resultatet endnu bedre, men marineringen kan dog udelades.??

Krydr kødstykkerne godt med salt og peber, og brun dem i en stor smedejernsgryde i olie og 50 g smør. Når det er sket, skal kødet tages op af gryden igen og stilles til side.??

Nu sauteres løg, hvidløg, gulerødder og blegselleri i gryden til de er bløde, men ikke brune. Tilsæt evt. lidt mere olie efter behov. Drys melet over grøntsagerne, og lad det stege et øjeblik under omrøring.??Hvis kødet er marineret dagen før, tilsættes marinaden nu grøntsagerne.

Hvis kødet ikke er marineret på forhånd, hældes 75 cl rødvin i gryden sammen med peberkorn og suppevisk. Læg kødstykkerne tilbage i gryden. Hvis væsken ikke dækker kødet, hældes lidt vand ved. Læg låg på gryden, og lad retten snurre for svagt blus i ca. 1 time og 20 minutter.??

Skær baconstykket ud i tern på 2 cm, steg dem næsten sprøde på en pande og sæt dem til side. Rens champignonerne, sauter dem på panden i baconfedtet, og stil dem væk.??

Rens perleløgene, og kom dem i en gryde med 25 g smør, lidt sukker og lidt salt. Vand tilsættes, så det lige netop dækker løgene. Kog blandingen, til vandet er væk, og løgene begynder at karamellisere. Tag løgene op, når de er gyldenbrune, og stil dem til side.??

Tag de møre hanestykker op af gryden, når de er færdige med at simre, og sigt sovsen. Kassér de rester, der bliver tilbage i sien. Kog evt. sovsen yderligere ind. Hvis den er for tynd, kan den jævnes med en lille smørbole.??

Læg kødet tilbage i gryden sammen med baconstykker, champignon, perleløg og sovs. Varm retten igennem, og smag til med salt og peber.

Coq au vin serveres med hakket persille og store smørristede brødcroustons eller flute.