

# STEPHAN'S METZ`G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Coq-au-vin rouge

### Zutaten für 4 – 6 Personen

1 Poulet in Stücke geschnitten (bitte vorbestellen) oder 4 – 6 Pouletschenkel von Stephan`s Metz`g  
1 kleines Stück Speckschwarte von der Stephan`s Metz`g  
1 TI Tomatenpurée  
100 g Kochspeck in dünne Streifchen geschnitten  
10 Saucenzwiebeln  
100 g Champignons  
Salz, Pfeffer, Rosmarinpulver nach Belieben  
2 dl hausgemachter Kalbsfonds von Stephan`s Metz`g  
4 dl kräftiger Rotwein

### Zubereitung

Pouletstücke würzen.  
Speckschwarte in der heissen Bratpfanne kurz anbraten, Bratfett begeben  
Gewürzte Pouletstücke begeben, weiterbraten  
1 TI Tomatenpurée begeben, alles mit Rotwein ablöschen  
Saucenzwiebeln und Kalbsfond begeben.  
Mindestens 45 Min. schmoren lassen.

In separater Pfanne geschnittene Champignons und Speckstreifchen andünsten. Den gegarten Pouletteilen begeben. Bei Bedarf abschmecken und Speckschwarte entfernen.

E Guete☺!

Intro: Ein französisches Nationalgericht