

Coq au cidre



Eine schmackhafte Version des Klassikers Coq au vin: Statt in Wein werden die Pouletschenkel mit Speck, Karotten und Champignons in Apfelwein geschmort.

Zutaten

Für 4 Personen

3 Schalotten
200 g Champignons
2 Karotten
8 Pouletunterschenkel ohne oder mit Haut
Salz, Pfeffer
2 EL Rapsöl
120 g Speckwürfelchen
2 EL Mehl
6 dl Apfelwein
¼ Bund Thymian
2 Lorbeerblätter
1 Bund Frühlingszwiebel

Schalotten und Champignons vierteln.

Karotten längs vierteln und schräg in Stücke schneiden.

Poulet mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer grossen Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Poulet rundum ca. 3 Minuten anbraten.

Speck und Schalotten begeben, kurz mitbraten. Mehl darüber stäuben. Apfelwein, Thymian und Lorbeerblätter begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Poulet zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Pilze und Karotten begeben und ohne Deckel fertig schmoren.

Frühlingszwiebeln hacken und mit Coq au cidre servieren.