

COQ AU VIN BLANC



Für 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 75 Min.

ZUTATEN

1 Mistkratzerli (ca. 500 g)
0.5 TL Salz
wenig Pfeffer
2 Zweiglein Rosmarin
2 Zweiglein Thymian
0.5 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 Zucchini
1 rote Peperoni
1 gelbe Peperoni

1.5 dl Weisswein
1 dl Hühnerbouillon
05. Päckli Olive nere
wenig Salz
wenig Pfeffer

Poulet innen und aussen abspülen, trockentupfen und würzen, Kräuter in die Bauchhöhle stecken. Öl in einem Brattopf heiss werden lassen, Poulet rundum ca. 15 Min. anbraten, herausnehmen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig Öl begeben.

Knoblauchzehe(n) schälen, Schalotte(n) schälen und halbieren, Zucchini längs und quer halbieren, Peperoni vierteln und entkernen. Alles Gemüse in die Pfanne geben, ca. 5 Min. andämpfen. Poulet wieder begeben.

Weisswein und Hühnerbouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Min. (2 Personen-Rezept), bzw. 45 Min. (4 Personen-Rezept) schmoren. Poulet von Zeit zu Zeit mit der Schmorflüssigkeit übergiessen. Die Oliven in den letzten 10 Min. mitschmoren, würzen. Poulet herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

(Quelle: www.bossi.ch)