

Werner's Coq Au Vin



- Hühnerbrust oder **Hünerschenkel** mit **Pfeffer, Salz, Muskatnuss** und **Curry** bestreuen und leicht anbraten.
- **Speck, Zwiebel**, geviertelte **Campions** und **Knoblauch** betrennt andünsten.
- Alles in einen großen Topf geben und kräftig mit **Thymian, Hühnerbrühwürfel** und **Lorbeerblättern** würzen.
- Nun etwas **Mehl** darüberstreuen und mit **Rotwein** bedecken
- In zirka einer halben Stunde Kochzeit mit Mehl die Soße anbinden.

Jetzt kann gegessen werden.

Idealerweise sollte man den selben Wein dazutrinken, mit dem das Huhn gekocht wurde.

Man kann dieses Gericht öfters Aufwärmen, der Geschmack wird immer intensiver.