

## Gallo al vino (coq au vin)



- |  |  |
|--|--|
| 1 Poulet gehäutet in 8 Teilen<br>(oder 1 kg Pouletteile)                       | mit Salz und Pfeffer einreiben   |
| 2 Esslöffel Olivenöl   | in der Bratpfanne erhitzen,<br>Pouletstücke anbraten, herausnehmen             |
| 1 Zwiebel geviertelt,<br>1/2 grüne Peperoni in Streifen,<br>100 g Eierschwämme | im Bratfond anziehen   |
| 1 Esslöffel Mehl   | die Mischung bestäuben   |
| 4 dl Merlot  | darüber giessen (ablöschen) und aufkochen                                      |
| 1/2 Büchse Pelati  | Tomaten etwas hacken und dazu geben, alles in einen<br>feuerfesten Topf geben. |
| 1 Zweig Rosmarin<br>1/2 Bouillon Würfel  | dazu geben, das Fleisch in den Topf schichten                                  |

Zugedeckt im Ofen auf 180 Grad 40 - 45 Minuten weich schmoren.

Vor dem Servieren die Sauce abschmecken und das Fleisch mit frischem Thymian überstreuen.

Dazu passt Kartoffelstock, Nudeln oder Spätzli und ein guter Merlot, z.B. eine Flasche Amoroso.