

Krydret coq au vin

10 personer

Ingredienser

2 Danpo hele kyllinger
1 flaske rødvin
3 kanelstænger
2 stjerneanis
2 tsk enebær
Skallen fra en økologisk appelsin
400g skalotteløg eller perleløg
500g hele små champignoner
Olie
2 tsk timian
1/2 liter hønsbouillon
Salt, peber
150g bacon i tern
500g carotter eller små gulerødder
Persille

Tillbehør

Kartofler eller brød

Tilberedning

Kyllingerne parteres og lægges i et stort fad. Bland rødvin med kanel, stjerneanis, enebær og strimler af appelsinskal og hæld det over kyllingerne. Sæt fadet i køleskabet til næste dag.

Tag kyllingerne op af marinaden, dup dem tørre, brun dem godt i lidt olie og læg dem i et stort ovnfast fad. Brun løg og champignon, krydr med timian og hæld marinade samt hønsbouillon over.

Bring det hele i kog, skum af og hæld det over kyllingerne.

Steg kyllingerne i ovnen ved 175° i ca 45 min.

Rist bacontern sprøde og damp gulerødderne. Læg gulerødderne i fadet sammen med kyllingerne, drys med bacon samt persille.

Server med kartofler eller brød

