

# Einfach lecker...Cop au vin, cognac

gekocht mit Ingolf Griese

Die Landhausküche aus dem Burgund

**Zutaten für ca. 4 Personen und vorbereiten:** 1kg Hähnchenbrustfilets, 500g Champignons, 150g Knollensellerie, 250g Zwiebeln, 150g Möhren, 125g Baconspeckwürfel, 1EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Öl, 1 Fleischbrühwürfel, 3 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, Petersilie, Thymian, 1/2TL Pimentkörner, 0,5l Rotwein (Spätburgunder), 40ml Cognac, Speisestärke, 500g gute Bandnudeln



**Zubereitung:** 1kg Hähnchenbrustfilets vierteilen und in Öl kurz scharf anbraten, rausnehmen, Baconspeckwürfel in etwas Öl auslassen und dann klein gewürfelte Knollensellerie, Möhren mit etwas Zucker karamellisieren, Tomatenmark dazugeben und kurz anschwitzen, mit Cognac und Rotwein ablöschen, 1/2Liter Wasser mit Brühwürfel, Zwiebeln, Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, Petersilie, Thymian, 1/2TL Pimentkörner, Hähnchenbrustfilets dazugeben und ca. 35min köcheln, ca. 5min vor Ende die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben. Prüfen, abschmecken, evtl. Salz, Pfeffer nachwürzen, Andicken fertig.

Die Bandnudeln parallel fertig kochen.

**Serviert** wird das Menue mit Altbier oder Rotwein .

**Allen Gästen hat es sehr lecker gemundet...**

**„Guten Appetit!“**

