

Coq-au-vin

Zutaten für 6 Leute:

- 6 Hähnchenteile
- 750g Durchwachsener Speck
- 750g normale Zwiebel
- 750g frische Champignons
- 2 Flaschen Bordeaux-Wein
- Reis oder Kartoffel als Beilage

Vorbereitung:

- Speck in Streifen schneiden
- Zwiebel schneiden
- Champignon in Scheiben schneiden, in einer Pfanne wälzen bis das Wasser weg ist
- In einem Topf: Butter u. Öl warm machen, dann Speck braten, danach Zwiebel u. Champignons hinzufügen, alles schön braten.
- Diese „Masse“ dann aus dem Topf rausnehmen u. in einem Schüssel beiseitelegen.
- Wieder Butter u. ein bisschen Öl in dem Topf reintun, die Hähnchenteile auf alle Seiten schön braten
- 1 Flasche Bordeaux-Wein in dem Topf gießen, salzen, pfeffern.
- Auf mittleren Flamme 20 Minuten kochen/köcheln
- Am Ende, die „Masse“ (Zwiebeln/Speck/Champignons) hinzufügen, gut umrühren, Deckel über dem Topf, im Kühlschrank oder Balkon stellen und **UNBEDINGT MINDESTENS EINE GANZE NACHT ZIEHEN LASSEN.**

Vor dem Essen 15 Minuten warm machen (köcheln) und dadurch zu Ende kochen.

Zum Essen denselben Bordeaux-Wein trinken. Man kann dazu Reis oder Kartoffeln essen.

Poulet basquaise (südwest Frankreichs)

Zutaten für 6 Leute:

- 6 Hähnchenteile
- 6 Zucchini
- 3 Auberginen
- 3 Paprikas (1 grünes, 1 rotes, 1 gelbes)
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Schwarze Oliven (nicht aus der Dose, sondern welche mit Geschmack)
- Reis als Beilage oder Baguette

Vorbereitung:

- Zwiebeln kleinschneiden, in Butter + Öl braten
- Hähnchenteile dazu; gut braten.
- Gemüse in größeren Stücken schneiden und ein bisschen mitbraten
- Mit warmen Wasser bedecken
- Tomaten ohne die Soße reintun
- Knoblauch + Oliven dazu
- Salzen (nicht zu viel, falls Oliven salzig), pfeffern
- Etwa 30 Minuten kochen (köcheln)

AUCH DIES AM BESTEN EINIGE STUNDEN ZIEHEN LASSEN.

Sollte es den Fall sein, dann nur 20 Minuten köcheln und erneut 15 Minuten, um aufzuwärmen + zu Ende kochen.

Clafouti aux cerises (Clafouti mit Kirschen)

Zutaten für 6 Leute:

- 100 g Mehl
- 100g Zucker
- 6 Eier
- Ein Viertel Liter Milch
- 1 Glas Sauerkirschen

Vorbereitung:

- Mehl, Eier und 90g Zucker mischen
- Mit ein bisschen Milch gut umrühren
- Langsam den Rest der Milch reintun
- Die Sauerkirschen gut abtropfen und dazu tun
- In einem ofenfesten Schüssel gießen und in den schon warmen Ofen legen
- Etwa 35 Minuten „backen“. Mit einem spitzen Messer nachprüfen, dass es gut durch ist.
- Aus dem Ofen nehmen und 10g Zucker drüber streuen

DER CLAFOUTI WIRD KALT GEGESSEN