

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10  
3778 Schönried, Dorfstrasse  
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44  
Tel. 033 744 19 39  
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44  
Fax 033 744 85 59  
Fax 026 925 86 22

[www.buuremetzg.ch](http://www.buuremetzg.ch)

## Coq-au-vin rouge

### Zutaten für 4 – 6 Personen

1 Poulet patte noir in Stücke geschnitten oder 4 – 6 Pouletschenkel von der Buure Metzg  
1 kleines Stück Speckschwarte von der Buure Metzg  
1 Tl Tomatenpurée  
100 g Kochspeck in dünne Streifchen geschnitten  
10 Saucenzwiebeln  
100 g Champignons  
Salz, Pfeffer, Rosmarinpulver nach Belieben  
2 dl Kalbsfonds aus der Buure Metzg  
4 dl kräftiger Rotwein

### Zubereitung

Pouletstücke würzen.  
Speckschwarte in der heissen Bratpfanne kurz anbraten, Bratfett begeben  
Gewürzte Pouletstücke begeben, weiterbraten  
1 Tl Tomatenpurée begeben, alles mit Rotwein ablöschen  
Saucenzwiebeln und Kalbsfond begeben.  
Mindestens 45 Min. schmoren lassen.

In separater Pfanne geschnittene Champignons und Speckstreifchen andünsten. Den gegarten Pouletteilen begeben. Bei Bedarf abschmecken und Speckschwarte entfernen.

E Guete☺!

(Rezept: Marlise Bratschi)