

Coq au Riesling

- 1 kylling (1,5 - 1,8 kg) (Brug eventuelt kyllingebrystfileter)
- 300 g champignoner, delt i 4
- 150 g bacon i tern.
- 2 løg i tern
- 1/2 l god Riesling
- 1/2 l hønseboullion
- 2 dl piskefløde
- 2 spk. mel
- 30 g smør
- salt og peber



Parter kyllingen og brun den i smør. Tilsæt bacon og steg videre i 1-2 minutter. Tilsæt herefter løg og champignoner. Strø mel over retten og rør godt. Tilsæt vin og boullion og rør godt indtil det koger. Tilsæt krydderbuketten og lad det koge videre ved svag varme i ca. 1 time.