WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin mit Kohlrabi und Champignons

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel (aus deutscher Erzeugung)
4 EL Olivenöl
2 Schalotten
1 Kohlrabi (500 g)
2 TL Mehl
150 ml Weißwein
300 ml Geflügelfond
500 g Cocktailtomaten
250 g Champignons
1 TL Estragon
Salz und Pfeffer
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. ca. 633 kcal, 31 g Fett, 38 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin mit Kohlrabi und Champignons

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenschenkel in dem Öl von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten,…



2. … bis sie goldbraun gebraten sind. Kurz zur Seite stellen.



3. Schalotten fein würfeln, Kohlrabi in Stifte schneiden und beides in der gleichen Pfanne circa 3 bis 5 Minuten anschwitzen. Dann mit Mehl bestäuben und umrühren. Als nächstes den Wein angießen und kurz einkochen lassen.

Coq au vin mit Kohlrabi und Champignons



4. Dann mit Mehl bestäuben und umrühren.



5. Als nächstes den Wein angießen und kurz einkochen lassen.



Coq au vin mit Kohlrabi und Champignons

6. Jetzt alles mit 200 ml Geflügelfond aufkochen,…



7. … in eine Auflaufform geben, die Hähnchenschenkel oben drauflegen und alles zusammen bei 180 Grad circa 25 bis 30 Minuten im Ofen garen.



8. Die Tomaten halbieren und mit dem restlichen Geflügelfond ebenfalls in die Auflaufform geben und weitere 20 Minuten garen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin mit Kohlrabi und Champignons

9. In der Zwischenzeit die Champignons putzen, vierteln und 3 bis 5 Minuten anschwitzen. Dann den Estragon unterrühren…



10. ….und beides ebenfalls zu den Hähnchenschenkeln geben und weitere 5 Minuten garen.



11. Zum Schluss das köstliche Coq au vin nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehackter Petersilie toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin mit Kohlrabi und Champignons



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**