



## 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:

### Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten



## 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.



6. Jetzt alles mit 200 ml Geflügelfond aufkochen,...



7. ... in eine Auflaufform geben, die Hähnchenschenkel oben drauflegen und



## Coq au vin mit Kohlrabi und Champignons

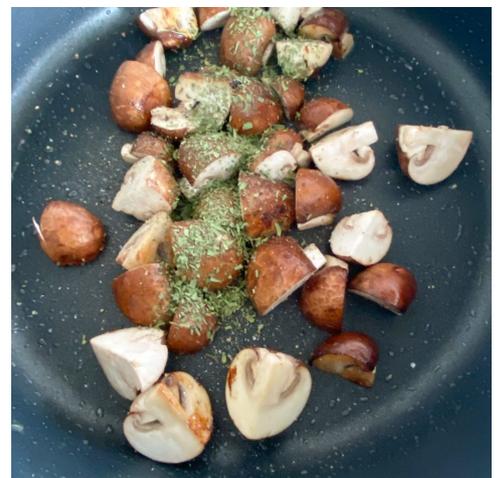
alles zusammen bei 180 Grad circa 25 bis 30 Minuten im Ofen garen.



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



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

## Coq au vin mit Kohlrabi und Champignons

Minuten garen.



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



## 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)