



Coq au Champagner

Zutaten

(für 4 Personen):

- 1.2 kg Hähnchenteilstücke (Chicken Wings, Ober- und Unterkeulen)
- 2 EL Öl
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Mehl
- 100 g Speck
- 1 TL Senf
- 250 ml Sahne
- 400 ml Champagner
- 400 ml Geflügelfond
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- 1 Baguette



Nährwerte:

Pro Portion ca. 943 kcal, 53 g Fett, 66 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten



Coq au Champagner

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenteilstücke in Öl und Butter von beiden Seiten scharf anbraten...



2. ...und bei 80 Grad im Ofen warmhalten.



3. Dann Zwiebel und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in dem Bratfett andünsten.





Coq au Champagner

4. Jetzt alles mit Mehl bestäuben und umrühren.



5. Dann den Speck dazugeben und für 5 Minuten mit braten.



6. Zum Schluss Geflügelfond, Sahne, Champagner und Senf einrühren, 15 Minuten köcheln lassen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Die Hähnchenteilstücke aus dem Ofen holen, kurz in der Sauce erwärmen,

Coq au Champagner

alles anrichten und mit Baguette genießen.



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

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