WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

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.



Coq au Champagner

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, alles anrichten und mit Baguette genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au Champagner



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**