WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
400 g Champignons
250 g Schalotten
125 g Speckwürfel
2 EL Butter
2 EL Tomatenmark
800 ml Rotwein
700 ml Geflügelfond
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei
2 EL Speisestärke
1 Baguette



Nährwerte:

Pro Portion ca. 844 kcal, 31 g Fett, 47 g Kohlenhydrate, 53 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin

Zubereitung:

1. Champignons putzen und halbieren. Schalotten schälen und vierteln. Beides zusammen mit dem Speck in 1 EL Butter circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten und zur Seite stellen.



2. Jetzt die Hähnchenschenkel in 1 EL Butter von jeder Seite circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



3. Das Tomatenmark dazugeben und für 1 bis 2 Minuten mit anrösten.

Coq au vin



4. Mit 400 ml Rotwein circa 5 Minuten kochen lassen.



5. Restlichen Rotwein und Brühe angießen, Kräuter und angebratenes Gemüse dazugeben und alles circa 30 Minuten köcheln lassen.



Coq au vin

6. Die Hähnchenschenkel aus der Sauce nehmen und die Sauce mit in kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke binden.



7. Zum Schluss alles zusammen anrichten und Coq au vin mit Baguette genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin



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**