

## 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



## 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.



# WE LOVE GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

## 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.



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

## Coq au vin

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