WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin Sommer Edition

Zutaten (für 4 Personen):

1.2 kg Hähnchenschenkel und -unterschenkel
2 EL Sonnenblumenöl
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
300 ml Weißwein (trocken)
750 ml Geflügelfond
5 Zweige Thymian
100 ml Sahne
3 TL Senf
250 g Bohnen
200 g Tomaten
Salz und Pfeffer

Nährwerte:

Pro Portion ca. 847 kcal, 45 g Fett, 15 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten (davon 45 Minuten garen im Bräter)

Coq au vin Sommer Edition

Zubereitung:

1. Die Hähnchenschenkel und -unterschenkel – wir achten beim Einkauf übrigens immer auf die heimische Herkunft – in einen Bräter geben und in Öl von jeder Seite scharf anbraten, bis sie schön goldbraun sind.

2. Anschließend kurz zur Seite stellen und die gehakten Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Bratenfett für circa 3 bis 4 Minuten anschwitzen.

3. Den Weißwein angießen und um die Hälfte einreduzieren.

Coq au vin Sommer Edition

4. Dann die Hähnchenschenkel und -unterschenkel zurück in den Bräter geben…

5. …und Geflügelfond und Thymian dazugeben. Alles für circa 45 Minuten köcheln lassen.

6. Anschließend Sahne und Senf untermischen und mit Bohnen und Tomaten weitere 12 bis 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Zum Schluss alles auf einem Teller anrichten und Coq au vin genießen!

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin Sommer Edition

Dazu passt Baguette.

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**