WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin mit Ofenkartoffeln

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenschenkel
2 EL Butterschmalz
4 Schalotten
200 g Champignons
50 g Schinkenwürfel
3 EL Mehl
750 ml Rotwein
2 TL Thymian
2 Lorbeerblätter
750 g Kartoffeln
Rosmarin
2 EL Öl
2 TL Zucker

Nährwerte:

Pro Portion ca. 760 kcal, 27 g Fett, 45 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin mit Ofenkartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenschenkel in Butterschmalz von jeder Seite circa 7 bis 10 Minuten scharf anbraten…

2. …bis sie schon goldbraun gebraten sind und kurz zur Seite stellen.

3. Als nächstes die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln und beides zusammen mit den Schinkenwürfeln circa 5 bis 7 Minuten in derselben Pfanne anbraten.

Coq au vin mit Ofenkartoffeln

4. Dann das Mehl einrühren und etwas warten.

5. Jetzt Rotwein, Thymian und Lorbeerblätter dazugeben,…

6. …die angebratenen Hähnchenschenkel obenauf setzen und alles circa 60 Minuten köcheln lassen.

7. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, mit Öl und Rosmarin mischen

Coq au vin mit Ofenkartoffeln

und bei 180 Grad circa 40 bis 45 Minuten im Ofen backen.

8. Zum Schluss das Coq au vin mit Zucker abschmecken,…

9. …anrichten und mit den Ofenkartoffeln genießen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin mit Ofenkartoffeln

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**