



## 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:

### Zubereitungszeit:

circa 90 Minuten

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