WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au Glühwein

Zutaten (für 4 Personen):

4 Hähnchenoberkeulen (aus deutscher Erzeugung)
3 Zwiebeln
2 EL Öl
3 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
1 L Glühwein
2 Knoblauchzehen
0.5 TL Chili
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
1 kg Drillinge
1 EL Stärke
Salz und Pfeffer



Nährwerte:

Pro Portion ca. 788 kcal, 21 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au Glühwein

Zubereitung:

1. Zuerst die Zwiebeln schälen, vierteln und in dem Öl anbraten.



2. Dann die Hähnchenoberkeulen dazugeben und von jeder Seite 5 Minuten goldbraun anbraten.



3. Jetzt Tomatenmark und Mehl weitere 3 Minuten braten.

Coq au Glühwein



4. Als nächstes Glühwein, gehackten Knoblauch, Chili, Lorbeer und Wacholderbeeren dazugeben und zugedeckt circa 45 Minuten köcheln lassen. Nebenbei die Drillinge in Salzwasser garen.



5. Zum Schluss die Stärke unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au Glühwein

6. Coq au Glühwein mit den Kartoffeln anrichten und genießen.





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**