WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin blanc mit Champignons

Zutaten (für 4 Personen):

1.5 kg Hähnchenober- und -unterkeulen sowie Hähnchenflügel
2 EL Olivenöl
400 g Champignons
2 rote Zwiebeln
100 g Bacon
4 Knoblauchzehen
400 ml Weißwein
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer
750 g Kartoffeln
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 921 kcal, 49 g Fett, 39 g Kohlenhydrate, 59 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 75 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin blanc mit Champignons

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenteilstücke in Öl von beiden Seiten circa 5 bis 7 Minuten…



2. …scharf anbraten, bis sie schön goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und kurz zur Seite stellen.



3. Jetzt die Champignons putzen und vierteln. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Beides in dem Bratfett circa 5 Minuten anrösten.

Coq au vin blanc mit Champignons



4. Als nächstes den Bacon in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen. Beides für 2 bis 3 Minuten mitbraten.



5. Anschließend Weißwein und Sahne angießen, alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Coq au vin blanc mit Champignons

6. Dann die Hähnchenteilstücke wieder in die Pfanne geben und alles bei geschlossenem Deckel circa 45 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und garen.



7. Zum kulinarischen Finale das Coq au vin blanc mit den Kartoffeln anrichten, mit gehackter Petersilie toppen und genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Coq au vin blanc mit Champignons



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**