

Rezept

Einfaches Coq Au Vin

Ein Rezept von Einfaches Coq Au Vin , am 25.04.2024

Zutaten

4 Hähnchenkeulen	2 Hähnchenbrüste (mit Knochen)
2 EL Pflanzenöl	1 EL Butter
Salz, schwarzer Pfeffer	300 g Schalotten
4 Knoblauchzehen	300 g kleine Champignons
1 Möhre	80 g geräucherter Bauchspeck
1/2 l kräftiger Rotwein	1/2 Bund Petersilie
1 Lorbeerblatt	3 Thymianzweige
100 g Crème fraîche	1 EL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

- 1.** Hähnchenkeulen mit einem scharfen Messer in den Gelenken in Ober- und Unterkeule teilen. Alle Teile waschen und gut trocken tupfen. In einem breiten Bratentopf Öl und Butter erhitzen, Geflügelteile darin portionsweise in jeweils 10 Min. auf beiden Seiten goldbraun braten, dabei salzen und pfeffern. Geflügelteile herausnehmen.
- 2.** Inzwischen Schalotten und Knoblauch abziehen. Die Champignons putzen und abreiben, nur größere Exemplare halbieren. Möhre schälen, schräg in Scheiben schneiden. Speck in feine Streifen schneiden.
- 3.** Schalotten, Knoblauch, Möhren und Pilze in den Topf geben, langsam unter Wenden 3 Min. anrösten. Speck kurz mitbraten. Geflügelteile zurück in den Topf geben, Wein dazugießen. Petersilie abbrausen, 3 Stängel davon mit dem Lorbeerblatt und Thymian zusammenbinden, zufügen. Alles salzen und pfeffern.
- 4.** Nicht ganz zugedeckt – einen Schlitz zwischen Deckel und Topf lassen, damit Flüssigkeit verdampfen kann – bei mittlerer Hitze 45 Min. schmoren. Etwa 15 Min. vor Ende der Garzeit die Crème fraîche mit dem Mehl verquirlen und in die Sauce rühren. Übrige Petersilie abbrausen, abzupfen, fein schneiden und darüberstreuen.