

Coq au Vin

Arbeitszeit: 15 Minuten

Wartezeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	47 g
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	64 g
Brennwert	791 kcal / 3.312 kJ

Zutaten für 4 Portionen:

- 80 g Speckwürfel
- 2 EL Butaris Butterschmalz
- 4 Hähnchenschenkel (pro Stück ca. 300 g)
- 3 Karotten
- 5 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 300 ml Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Rosmarin
- 250 g Champignons
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für das Coq au Vin Speckwürfel in einem großen Bräter ohne Fett anbraten und herausnehmen. Die Hälfte Butaris Butterschmalz in den Bräter geben und die Hähnchenkeulen darin goldbraun rundum anbraten. Anschließend aus dem Bräter nehmen.

Schritt 2/4

Karotten und Schalotten schälen. Karotten in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, Schalotten je nach Größe halbieren oder im Ganzen belassen. Karotten, Schalotten und die geschälten Knoblauchzehen in den Bräter geben und unter Rühren ca. 3 Minuten anbraten. Dann Tomatenmark, Rotwein und Geflügelfond dazugeben und einmal aufkochen lassen.



Schritt 3/4

Die Hähnchenkeulen mit dem Lorbeerblatt und den Rosmarinzweigen dazugeben und bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze ca. 45 Minuten bis 1 Stunde köcheln lassen.

Schritt 4/4

Champignons vierteln und im restlichen Butaris Butterschmalz anbraten. Petersilie hacken und zu den Champignons geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Champignons zum Schluss zum Coq au Vin geben und unterrühren. Dazu schmeckt Baguette.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Schaldach & Schmid GbR Schätze aus meiner Küche) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.