



Coq au vin

Zeit gesamt
1h 35min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hähnchenschenkel	1 kg
Weizenmehl, Type 405	4 EL
Champignons, weiß	500 g
Schalotten	3 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Thymian, frisch	15 g
Rapsöl	5 EL
Südtiroler Speck	100 g
Rotwein, trocken	400 ml
Geflügelbrühe	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf mit Deckel, Küchenkrepp

1. Hähnchen waschen, trocken tupfen. Einen Teller mit Mehl bestäuben, Hähnchen darin wenden, abklopfen und beiseitelegen. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Schalotten halbieren, schälen und vierteln. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen.
2. Einen Topf mit 3 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Speck darin ca. 2 Min. anbraten, anschließend herausnehmen. Schalotten und Champignons im Bratfett ca. 4 Min. anrösten, ebenfalls herausnehmen. Erneut 2 EL Öl in den Topf geben, Hähnchen unter gelegentlichem Wenden rundherum ca. 10 Min. anbraten. Knoblauch hinzugeben, das Ganze mit Rotwein und Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Thymian würzen und bei mittlerer Stufe zum Kochen bringen.
3. Pilze und Schalotten hinzugeben und zugedeckt bei niedriger Stufe zugedeckt für ca. 45 Min. köcheln lassen. Thymian und Lorbeer herausnehmen. Coq au vin auf tiefen Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen perfekt [Bagels Grundrezept](#).

Info: Coq au vin heißt zu Deutsch Hahn in Wein und ist ein klassisches französisches Gericht, das traditionell mit einem Hahn statt einem Huhn zubereitet wird und daher voller im Aroma ist.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 881 kcal

Kohlenhydrate 20 g

Eiweiß 54 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 57 g
