



Rezept online aufrufen

Coq au vin

Die Geflügelkeulen (bei Bedarf) am Gelenk halbieren und in einem großen, flachen Topf oder Bräter anbraten bis sie Farbe haben. In der Zwischenzeit Schalotten pellen und halbieren oder vierteln. Knoblauch abziehen und andrücken, Speck in breite Streifen schneiden. Möhren und Staudensellerie putzen und beides grob in Würfel bzw. Scheiben schneiden. Alles zusammen mit dem Thymian zu den Geflügelkeulen geben und goldgelb rösten.

Anschließend Tomatenmark zufügen und etwas angehen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 - 200 °C Ober-/Unterhitze gut 40 Minuten garen.

Paprika und Pilze putzen, in Stücke schneiden. Zusammen in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und Farbe nehmen lassen. Petersilie zufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Entweder die Geflügelkeulen mit der Rotweinsauce im Bräter servieren oder auf jeden Teller eine Keule, etwas Gemüse und Sauce geben. Darüber die angebratenen Pilze und Paprika verteilen.

Das ofenwarme Baguette in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn Sie die Geflügelteile erst in einer Pfanne anbraten und in angebratenem Zustand in den Bräter für den weiteren Garvorgang geben, reduzieren Sie Öl und Fett in der Sauce!

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 55 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

6	Hähnchenkeule(n), ganze, evtl. 8
5 große	Schalotte(n)
n. B.	Knoblauchzehe(n), ca. 2 - 3
6 Scheibe/n	Frühstücksspeck
2 Zweig/e	Thymian
2	Möhre(n)
2 Stange/n	Staudensellerie
4 EL	Öl zum Braten
2 EL	Tomatenmark
700 ml	Rotwein, trockener
250 g	Champignons, frische
1	Paprikaschote(n), rote
1 EL	Petersilie, glatte, klein geschnittene
	Salz und Pfeffer
1	Baguette(s)

Rezept von: chefkoch