



Coq au vin

6 Portionen

Zubereitungszeit: 100 Minuten

| | |
|------------------------------|--|
| 250 g Schalotten | schälen und vierteln. |
| 2 Knoblauchzehen | schälen und in kleine Würfel schneiden. |
| 500 g Möhren | putzen, waschen, schälen, längs vierteln und in 2 cm lange Stücke schneiden. |
| 1 Stange (200 g) Lauch | putzen, waschen und in Ringe schneiden. |
| 150 g Sellerieknolle | putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. |
| 500 g frische Champignons | putzen und halbieren. |
| 6 Stängel frische Petersilie | und |
| 2 Zweige frischer Thymian | waschen, trocken schütteln und mit |
| 1 Zweig frischer Rosmarin | zu einem Kräutersträußchen binden. |
| 1 Lorbeerblatt | (1,4 kg) waschen, trocken tupfen und in 8 Teile |
| 1 Hähnchen | schneiden. Mit |
| Salz und Pfeffer | würzen und in |
| 4 EL Mehl | wenden. |
| 2 EL Butterschmalz | In einem Bräter |
| 100 g HERTA Bacon Würfel | heiß werden lassen. |
| | darin kross anbraten. Schalotten und Knoblauch |
| | zugeben und mitbraten. Gemüse zugeben, |
| | weiterbraten, aus dem Bräter nehmen und |
| | beisitestellen. Hähnchenteile nacheinander 3 - 4 Min. |
| | anbraten. Beisitegestelltes Gemüse mit Bacon wieder |
| 1 EL (gehäuft) Tomatenmark | zugeben und gut mischen. |
| Salz und Pfeffer | zugeben und unterrühren. Mit |
| 2 cl Weinbrand | würzen. |
| 375 ml Rotwein | und |
| 1 Glas MAGGI Fond Geflügel | zugießen. |

Die passenden Zutaten finden Sie in Ihrem Globus Markt.



4 EL Soßenbinder für dunkle Soßen

Das Kräutersträußchen zugeben und zum Kochen bringen. Hähnchenteile und Gemüse bei mittlerer Wärmezufuhr geschlossen ca. 50 Min. schmoren. Das Kräutersträußchen aus dem Bräter nehmen und die Sauce mit binden.
Dazu Baguette oder Röstkartoffeln servieren.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:

B: 1882 kJ (449 kcal)

N: 31 g, KH: 29 g, F: 19 g

Die passenden Zutaten finden Sie in Ihrem Globus Markt.