


**Kochen
mit Globus**



Coq au Vin

**Hähnchenkeule mit Gemüse
in Dornfelder**



Zutaten:

1 Hähnchen
(küchenfertig ca. 1,2 kg)
40 g Mehl
100 g Speck
(durchwachsen)
300 g Möhren
400 g Kartoffeln
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe

2 EL Öl
500 ml Dornfelder
250 ml Geflügelfond
frischer Thymian
2 Lorbeerblätter (getrocknet)
Salz, Pfeffer

*Dazu passt:
Dornfelder und
ein Baguette*

 4 Pers.

 70 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany

Zubereitung:

Zuerst wird das Hähnchen geviertelt und der Speck in Streifen geschnitten. Die Möhren schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln werden ebenfalls geschält und anschließend geviertelt. Falls es kleine Kartoffeln sind, reicht auch halbieren aus.

Den Lauch säubern und in breite Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden sowie die ebenfalls geschälte Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen, Speck hinzugeben, auslassen und nach dem Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend die Hähnchenviertel in dem Speckfett anbraten und darauf achten, dass die Hähnchenviertel sich beim Anbraten nicht berühren, lieber noch eine zweite Portion anbraten.

Die Hähnchenbrustviertel aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen.

Im selben Fett die Zwiebel glasig andünsten. Möhren, Kartoffeln und Lauch hinzugeben und ebenfalls kurz andünsten. Anschließend Rotwein und Geflügelfond dazugießen und die Hähnchenteile darauf legen.

Abgezupfte Thymian- sowie Lorbeerblätter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze ca. 45 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren lassen. Danach die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Speckstreifen bestreuen.

