



Coq au vin mit Weißwein

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 1h 35min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



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
Öl	5 EL
Speckstreifen	100 g
Weißwein, trocken	400 ml
Geflügelbrühe	200 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf mit Deckel, Küchenkrepp

1. Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Einen Teller mit Mehl bestäuben, Hähnchenschenkel 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. Danach Schalotten und Champignons im Topf ca. 4 Min. braten, ebenfalls herausnehmen.
3. Erneut 2 EL Öl in den Topf geben und Hähnchenschenkel unter gelegentlichem Wenden rundherum ca. 10 Min. anbraten. Knoblauch hinzugeben, das Ganze mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Thymian würzen und aufkochen. Champignons und Schalotten hinzugeben und zugedeckt bei niedriger Stufe ca. 45 Min. köcheln.
4. Thymian und Lorbeer herausnehmen. Coq au vin auf tiefen Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

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. Dazu passt [Kartoffelpüree Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	895 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	50 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	61 g