



Coq au vin

Zutaten für zwei Personen:

- 1 Hähnchen
- 2 Schalotten
- 3 EL Tomatenmark
- 1/4l Rotwein
- 1 Bund Wurzelgemüse
- 100g Champignons
- 4 Cockailtomaten
- 4 Scheiben Toastbrot
- 120g Butter, Zucker
- Salz, Pfeffer
- Chilli, Kräuter
- getrocknete Tomaten

Zubereitung:

Zerteilen Sie zunächst das Hähnchen in Stücke. Geben Sie in einen Topf Öl, lassen Sie dieses heiß werden und braten die Hühnchenstücke auf der Hautseite braun an. In der Zwischenzeit schneiden Sie das Gemüse klein. Nach einiger Zeit dürfen Sie die Hähnchenschneckenkel und Co. umdrehen. Erst dann, wenn es eine braune, knusprige Farbe bekommen hat. Sobald das der Fall ist, kann das Wurzelgemüse und das restliche Gemüse zum Fleisch dazu. Salzen, pfeffern. Nun das Tomatenmark hinein, die Kräuter dazu, gut durchrühren und nun den Wein hinzugeben. Nun 12-15 Minuten gut durchkochen. Ihr Toastbrot darf in der Zwischenzeit in Butter getoastet werden, in Streifen schneiden. In die Toastpfanne geben Sie nun die geschnittenen Champignons und braten diese in Öl an. Zu ihrem Coq au vin kommen nun noch etwa 1-2 EL Zucker. Sobald die Soße sämig ist, ist das Essen fertig. Es kann gut vorgekocht werden. Dem Gericht tut es gut, wenn es länger durchziehen kann.

Guten Appetit wünscht



FRANKEN
FERNSEHEN