

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 4-6 Personen

Coq au Vin

Klassiker der französischen Küche müssen nicht kompliziert sein. Dieses Rezept gelingt fantastisch aromatisch.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Die Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und würfeln. Karotten und Sellerie schälen und in Würfel (1 cm) schneiden. Die Champignons vierteln. Petersilie und Thymian zupfen. Das Hähnchen reinigen, salzen, pfeffern und mit dem Mehl bestreuen.
2. Geklärte Butter im Bräter erhitzen und das Hähnchen von allen Seiten anbraten; Schalotten, Karotten, Sellerie und Knoblauch hinzufügen und mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.
3. Die Brühe zugeben und nochmals aufkochen. Petersilie, Thymian, Schinkenwürfel, geviertelte Pilze und Perlzwiebeln zugeben. Das Hähnchen auf der Einschubebene 2 im Programm „Heißluft mit Ringheizkörper“ bei 170 °C für 75 Minuten garen.
4. Nach Garzeitende das Hähnchen herausnehmen, die Speisestärke in etwas Portwein einrühren und damit die Sauce binden.

Anrichten

Das Hähnchen mit Hilfe einer Geflügelschere in 8 Teile zerlegen.

Geheimtipp des Küchenchefs

Frische Maishähnchen, die besonders zart und saftig sind, schmecken mit diesem Rezept ganz wunderbar. Verwenden Sie einen guten Rotwein zum Kochen; vielleicht denselben, den Sie später zum Essen trinken werden.

perfekt in form und funktion



Zutaten:

1 kg Hähnchen
Salz, Pfeffer
1 TL Mehl
50 g geklärte Butter
12 Schalotten
100 g Karotten
100 g Sellerie
2 Knoblauchzehen
300 ml Rotwein
500 ml Hühnerbrühe
250 g braune Champignons
1 kleines Glas Perlzwiebeln
½ Bund Petersilie
1 Zweig Thymian
150 g Schinkenwürfel
1 EL Speisestärke
1 EL Portwein

Informationen:

Schwierigkeit: mittel
Zeit: 75 Minuten
Temperatur: 170 °C
Programm: Heißluft mit Ringheizkörper
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89