

Coq au Vin - Rezept von WOLL®

Ein französischer Klassiker, der ideal zu Reis oder Kartoffeln passt: Coq au Vin! Das würzige Hühnerfleisch-Gericht rundet dein perfektes Dinner ab.

Zubereitungszeit: 180 Min.

Portionen: 3

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 1 Hühnchen
- 125 g Karotten
- 50 g Petersilienwurzel
- 50 g Staudensellerie
- 75 g weiße Zwiebeln
- 100 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g grüne Weintrauben
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stiele Thymian
- 1 Stiel Rosmarin
- 300 ml trockener Grauburgunder
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Öl
- 25 g Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe

Zubereitung

Schritt 1

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Karotten und Petersilienwurzeln schälen und längs halbieren. Den Staudensellerie und die Weintrauben waschen. Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Champignons säubern und vierteln.

Schritt 2

Das Huhn der Länge nach teilen, sowie die Schenkel und Flügel abtrennen. Die Hühnerteile waschen und salzen und pfeffern.

Schritt 3

Hühnerteile, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Petersilienwurzel, Staudensellerie, Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin in eine große Schüssel geben. Mit Weißwein übergießen, Schüssel abdecken und für 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Schritt 4

In einer großen Pfanne 25 g Butter und 2 EL Öl erhitzen. Hühnerteile aus der Schüssel nehmen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Die Hühnerteile aus der Pfanne nehmen. Die Marinade komplett in die Pfanne geben und mit der Gemüsebrühe kurz aufkochen lassen. Mehl gleichmäßig darüber streuen. Das Huhn wieder in die Pfanne legen.

Schritt 5

Die Weintrauben hinzugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Champignons in 2 EL Öl anbraten, danach in die Pfanne geben und weitere 2 Minuten köcheln lassen.

Tipp

Coq au Vin in der Pfanne servieren. Dazu passen Reis oder Kartoffeln.

Das WOLLt ihr!

Kochgeschirr in denen das Kochen zum Kinderspiel wird



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Bratpfannen-Set 20,24 &
28cm, 3tlg. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



PRESSURE PRO by
WOLL® Schnellkochtopf
18/10 Edelstahl 6l, Ø 22cm

€ 119,99



WOLL® Rühr- &
Schwenkpfanne
9cm hoch inkl. C
Pfannenwender

€ 99,99

Jetzt entdecken

Hervorragend

