



## Coq au Vin

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

5 ganze	Hähne (alt. Maispouarden-Schenkel)	220 g	Gänsefett
5 Fl.	Rotwein (Burgunder oder Bordeaux)	250 ml	Cognac
1,5 kg	Speck	2 kg	Karotten
2,5 kg	Champignons	10	Zwiebeln
10	Knoblauchzehen	1,25 L	Gemüsefond
	Lorbeerblätter		Rosmarin
	Thymian		Nelke
	Pfeffer	5 TL	Speisestärke

### Zubereitung

#### Zubereitung Coq au Vin (geschmortes Hähnchen in Rotweinsauce)

1. Wir empfehlen das Fleisch bereits am Vortag zu marinieren: Das Fleisch mit dem Rotwein, Nelke, Lorbeer, Thymian, Rosmarin und paar Karotten über Nacht einlegen.
2. Am nächsten Tag, das Fleisch aus der Marinade rausnehmen, die Marinade durch den Sieb passieren und zur Seite stellen.
3. Mariniertes Fleisch im ausgelassenen Gänsefett goldbraun anbraten und anschließend in den großen Bräter legen.
4. 5 - 6 Zwiebeln klein schneiden und die Nelke in die restlichen Zwiebeln stechen. Kräuter, Knoblauch und Lorbeerblätter in den Bräter geben.
5. Sud von der Marinade mit dem Geflügelfond eingießen. Klein geschnittene Karotten dazu geben.
6. Alles zudecken und ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Nach der Garzeit, Cognac dazugeben und kurz flambieren.
7. Champignons klein schneiden, hinzugeben und 10 Minuten kochen lassen.
8. Einige Esslöffel von der Sauce mit Speisestärke verrühren und wieder in den Bräter geben um die Sauce zu binden.
9. Kurz vor dem Servieren, den Speck in einer Pfanne braten und auf dem Teller garnieren. Rosmarin-Kartoffel als Beilage passen ideal zu diesem Gericht.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

## UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

### **Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken**

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

## WEITERE REZEPTE ENTDECKEN