

# Coq au vin

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 75 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 200 g Champignons (klein)
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stk. Poularde (1,2 kg)
- Jodsalz, Pfeffer
- 1 schwach geh. TL KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 2 EL Öl
- 50 g Schinkenwürfel
- 3 EL Mehl
- 500 ml Rotwein
- 2 TL Zucker
- Nach Belieben: 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen
- 1 Bund Petersilie

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2562 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 612 kcal |
| Fett: | 30 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 7,1 g |
| Kohlenhydrate: | 15 g |
| davon Zucker: | 7,1 g |
| Ballaststoffe: | 1,6 g |
| Eiweiß: | 52 g |
| Salz: | 2 g |

## Zubereitung

1. Champignons putzen, größere Champignons halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und vierteln. Poularde in 8 Teile teilen, salzen und pfeffern. Knorr Hühner Brühe in 100 ml kochendem Wasser auflösen.

2. Öl in einem großen Topf (z.B. Bräter) erhitzen. Poularde im heißen Fett rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Schinkenwürfel, Champignons und Schalotten ins Fett geben und rundherum anbraten. Knoblauch dazugeben. Alles mit Mehl bestäuben, unter Rühren kurz anschwitzen und mit Bouillon und

Rotwein ablöschen – Vorsicht beim Angießen.

3. Poulardenteile wieder in den Topf legen und alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 45 Minuten garen, dabei gelegentlich wenden.

4. Die Bratensoße vom fertigen Coq au vin mit Pfeffer, etwas Zucker und evtl. Salz abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz mit etwas Soßenbinder nach Packungsanweisung binden, dafür die Poulardenteile aus dem Topf nehmen.

5. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Coq au vin anrichten und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln oder knuspriges Baguette.

## Tipps zu diesem Rezept

Coq au vin, „Hahn in Wein", ist ein klassisches französisches Gericht. Heute kommen aber selbst in französischen Restaurants zumeist Hühnchen, z.B. Poularden, in den Topf.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 45 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen