



kochzauber

Coq au Vin blanc mit Röstkartoffelsalat

🕒 45 Min

Original
Geflügel



FÜR 2

ZUTATEN

2 Hähnchenkeulen, geteilt

(B) Salz, Pfeffer, Zucker

(B) 1 EL Butter

(B) 4 EL Öl

½ Soloknobauch*

1 Lorbeerblatt

(B) 250 ml Weißwein

(B) 250 ml Gemüsebrühe

250 g Schalotten

ca. 500 g Kartoffeln, fest

1 Bund Suppengemüse

½ Bund Frühlingszwiebeln*

½ Salatgurke*

(B) 1 EL Essig

(B) Basiszutaten

*Restmenge wird für ein
anderes Gericht benötigt.

UTENSILIEN

großer ofenfester Topf (siehe
Tipp), große Schüssel, Back-
blech mit Backpapier

ZUBEREITUNG

1 Ofen auf 200° C (Umluft) vorheizen. **Hähnchenkeulen** waschen, trockentupfen und kräftig **salzen**. 1 EL **Butter** und 1 EL **Öl** im Topf auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Indes **Knoblauch** schälen, halbieren und ½ **Zehe Soloknobauch*** andrücken.

2 **Hähnchenteile** im Topf ca. 2–3 Min. rundherum goldgelb anbraten. **Knoblauch** und **Lorbeer** zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. **Fleisch pfeffern**, mit 250 ml **Weißwein** und 250 ml **Gemüsebrühe** ablöschen und einmal aufkochen. Indes die **Schalotten** schälen und die Strünke entfernen. **Schalotten** mit in den Topf geben, zudecken und ca. 20 Min. im Ofen garen.

3 Indes **Kartoffeln** waschen und in ca. 0,5 cm feine Scheiben schneiden. 1 EL **Öl**, 1 TL **Salz** und **Kartoffelscheiben** in der Schüssel mischen, auf dem Backblech verteilen, sodass sie nicht überlappen, und im Ofen für ca. 20–25 Min. backen. Schüssel säubern.

4 Vom **Suppengemüse Karotten, Sellerie** und **Lauch** waschen, ggf. schälen und die Enden entfernen. **Alles** ca. 0,5 cm klein würfeln. ½ **Bund Frühlingszwiebeln*** waschen, die Strünke entfernen und die **Stangen** in feine Ringe schneiden. Das **Gemüse** zum **Huhn** in den Topf geben und weitere 10–15 Min. garen. Die **Petersilie** vom **Suppengemüse** waschen, trockenschütteln, Stiele entfernen und **Blätter** fein hacken.

5 Die **Gurke** halbieren. ½ **Gurke*** schälen, längs halbieren und in ca. 0,5 cm breite Halbmonde schneiden. **Kartoffeln** aus dem Ofen nehmen. 1 EL **Essig** (z.B. Apfelessig) mit 2 EL **Öl** in der großen Schüssel verrühren, **Kartoffeln, Gurken** und **Petersilie** dazugeben und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

6 **Coq au Vin** aus dem Ofen nehmen, das **Lorbeerblatt** herausnehmen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und mit dem **Röstkartoffelsalat** servieren.

TIPP

Je nach Größe des Topfes kann es im Ofen eng werden. Damit das Backblech trotzdem hineinpasst, solltet Ihr einen flachen Topf verwenden. Anstelle des Deckels könnt Ihr auch Alufolie nehmen.

Du findest das Gericht lecker? Dann mach' ein Foto und teile es auf:



#kochzauberfood

Garzeiten sind Richtwerte und können abhängig vom Kochgeschirr und der Größe der Zutaten abweichen.

„entspricht dem Wert der gelieferten Zutaten

ALLERGENE

Milch, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite