



COQ AU VIN

Für 6 Personen

ZUTATEN

6 Hühnerkeulen (Oberkeulen)
100 g Mehl
2 EL Öl
1 Zwiebel fein gehackt
4 Karotten
½ Stange Lauch
3 Knoblauchzehen fein gehackt
200 g Bauchspeck
200 g Champignons geviertelt
1 Bund Petersilie
1 EL Tomatenmark
½ l Rotwein
½ l Suppe
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Maizena (Kartoffelstärke)

Zubereitung

1. Die Hühnerkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.
2. Karotten, Lauch und Bauchspeck in ca. 1 cm große Stücke, bzw. Streifen schneiden. Die Champignons vierteln.
3. Den Dutch Oven auf direkter Hitze (200°C) vorheizen und die Keulen in heißem Öl von allen Seiten anbraten.
4. Die Keulen aus dem Topf nehmen und im Bratenrückstand Zwiebel, Gemüse und Speck anrösten.
5. Knoblauch und Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, mit 1/8 l Wein ablöschen.
6. Warten bis die Flüssigkeit eingekocht ist, dann mit dem restlichen Wein und der Suppe aufgießen.
7. Die Hühnerkeulen, die Champignons und die fein gehackte Petersilienstängel dazugeben.
8. Den Dutch Oven zugedeckt auf indirekte Hitze geben und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.
9. Stärke in kaltem Wasser anrühren und in die Sauce geben, kurz aufkochen, Petersilie darüber streuen und servieren.



<u>Hilfsmittel:</u>	Dutch Oven
<u>Vorbereitungszeit:</u>	20 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 1 Stunde 15 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	direkte große Hitze (200°C) und indirekt 180°C
<u>Schwierigkeit:</u>	mittel