COQ AU VIN
MIT HASELNUSSSPÄTZLE

(für 4 Personen)

Zutaten

- 2 Stk. Hühnerbrust
- 2 Stk. Hühnerhaxerl
- 3 Knoblauchzehen
- 2 TL Butter
- 3 Lorbeerblätter
- ½ EL Pfefferkörner (ca. 10 Körner)
- 2 Karotten
- 250 g Pilze
- 1 Zwiebel
- 250 g Perlzwiebel
- 1 Stange Lauch
- 125 g Mehl
- 1 Zweig Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 500 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

1. Am Tag zuvor, die Hühnerteile in einer Marinade aus Wein, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und abgezogenen und zerquetschten Knoblauch, 24 Stunden marinieren lassen.
2. Am nächsten Tag, die Hühnerteile aus der Marinade nehmen und die Marinade beiseitestellen. Die Hühnerteile trocken tupfen, dann salzen, pfeffern und mit Mehl leicht bestreuen
3. Die Hühnerteile in 2 TL Butter anbräunen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In der Pfanne mit dem Geflügelfett, gewürfelte Karotten, halbierte Pilze, gewürfelte Zwiebel, ganze Perlzwiebeln und in Scheiben geschnittener Lauch, leicht braten.
4. Dann die Geflügelteile und die Marinade zurück in die Pfanne geben. Den Thymianzweig hinzugeben. 1 Stunde bei 180 °C im Backofen schmoren.
5. Vor dem Servieren mit Petersilie garnieren.

Foto: Missio

www.missio.at