



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Coq au Vin im Römertopf

1 Maishähnchen
50 g -100g Bacon in Streifen
10 g Butterschmalz
2 Zwiebeln
200 g Champignons
200 ml Rotwein
200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
3 Thymian Zweige oder ca. 3-4 TL getrockneter Thymian
3 Knoblauchzehen
Salz
3 TL Mehl



Coq au Vin im Römertopf Video bei YouTube



mychannel2016HD Website

Den Römertopf ca. 1 Std. wässern. Den Bacon in einer Pfanne mit Butterschmalz knusprig braten. Zwiebeln schälen, in Keile schneiden und im Römertopf auf dem Boden verteilen. Als nächstes die Champignons säubern, halbieren und im Römertopf verteilen. Den Bacon und die gepressten Knoblauchzehen untermischen. Brühe und Rotwein dazu gießen. Thymian und Lorbeerblatt ebenfalls dazugeben. Ein Maishähnchen halbieren, die Hähnchenteile unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, salzen und danach in den Römertopf legen. Evtl. etwas Wasser angießen. Den Römertopf schließen und für 30 Minuten bei 225 Grad schmoren lassen. Nach dieser Zeit den Deckel abnehmen und für weitere 45-50 Minuten offen schmoren lassen, damit die Hähnchenteile eine schöne Bräunung bekommen. Die Hähnchenteile aus dem Römertopf nehmen, etwas kaltes Wasser und Mehl da zugießen und damit Soße binden.