

thermomix.
VORWERK

17

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
20 Min.



Gesamtzeit
2 Std.



Portionen
4 Portionen

Zutaten

80 g	Öl	200 g	Rotwein, trocken
½ TL	Salz	200 g	Katenschinken, gewürfelt
1 TL	Pfeffer	400 g	Champignons
1 TL	Paprika edelsüß	300 g	Rinderfond
4	Hähnchenschenkel, mit Haut	2	Zweige Rosmarin
200 g	Zwiebeln, halbiert	1	Zweig Thymian
2	Knoblauchzehen	30 g	Wasser
30 g	Tomatenmark	20 g	Speisestärke

**Coq
au vin**



Zubereitung

- 1.** Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen. 50 g Öl, Salz, $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer und Paprika einwiegen, Hähnchenschenkel gut mit der Marinade einreiben und in den Kühlschrank stellen.
- 2.** Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3.** 30 g Öl und Tomatenmark zugeben und **3 Min./100°C/↻/Stufe 2** dünsten.
- 4.** Rotwein und Schinkenwürfel zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./100°C/↻/Stufe 1** einkochen. In dieser Zeit Backofen auf 180°C vorheizen und Champignons vierteln.
- 5.** Rinderfond, Champignonviertel, Rosmarin, Thymian und $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer in den Mixtopf zugeben und mit dem Spatel einmal unterheben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./100°C/↻/Stufe 1.5** kochen.



Hier geht's weiter



6. Rotwein-Sauce in eine große Auflaufform (ca. 32 x 21 cm) oder einen Bräter umfüllen, die Hähnchenschenkel darauf verteilen und 50 Minuten (180°C) garen. Backofentemperatur auf 200°C erhöhen und weitere 10 Minuten (200°C) goldbraun garen.
7. Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Wasser und Speisestärke einwiegen und verrühren. Hähnchenschenkel auf 4 Teller verteilen, Rotwein-Sauce in den Mixtopf geben, mit einer kleinen Suppenkelle die Fettschicht abschöpfen und entsorgen. Angeführte Speisestärke in den Mixtopf zugeben und **2 Min./100°C/☞/Stufe 1** aufkochen. Sauce über die Hähnchenschenkel geben und Coq au vin z. B. mit Baguette servieren.