



### Coq au vin (kokowäh)

Menge	Zutat	Zubereitung
6	Hähnchenkeulen	mit etwas
	Salz, Pfeffer	einreiben und in
3 EL	Öl	in einem großen Bräter rundherum anbraten.
5 große	Schalotten	schälen, halbieren und der Länge nach in Streifen schneiden.
2 Zehen	Knoblauch	fein hacken,
2	Karotten	schälen sehr fein würfeln,
2 Stangen	Staudensellerie	waschen, ebenfalls sehr fein würfeln. Das Gemüse zu den Hähnchenkeulen geben und gut anbraten.
1	Lorbeerblatt	
2 Zweige	Thymian	
1 TL	Salz	und
2 EL	Tomatenmark	zugeben und mitbraten.
500 ml	Rotwein	und
200 ml	Brühe	aufgießen. Bräter bei 200 °C ☐ für ca. 50 Min. in den Ofen schieben.
250 g	Champignons	waschen, putzen, vierteln in
2 EL	Öl	anbraten.
1 EL	Petersilie	hacken und zugeben. Mit
	Salz, Pfeffer	abschmecken.
		Bräter aus dem Ofen nehmen, Pilze zugeben und die Soße abschmecken.
		Mit Baguette servieren.