KIKKOMAN

Coq au vin (Hähnchen in Rotweinsoße)

Gesamtzeit **210 Min.** **210 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'328 kJ / 556 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

4	Pouletschenkel
2	Bund Suppengrün
1	Gemüsezwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Flasche Rotwein (= 750 ml)
7 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	einige Thymianblättchen
2	Lorbeerblätter
5	Wacholderbeeren
5	Pfefferkörner
1 TL	brauner Zucker
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
150 ml	Hühnerbouillon
300 g	kleine Champignons

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebeln und Suppengrün würfeln und Knoblauch zerdrücken. Rotwein, Sojasauce, Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Zucker in einer grossen Schüssel vermischen. Pouletschenkel dazugeben und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Schritt 2

Pouletschenkel aus dem Sud nehmen und den Sud durch ein Sieb giessen. Pouletschenkel mit Pfeffer würzen, in erhitztem Öl von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Das aufgefangene Gemüse und Gewürze sowie Tomatenmark in das verbliebene Bratfett geben und ebenfalls anbraten.

Schritt 3

Bouillon und aufgefangenen Sud angiessen und aufkochen. Pouletschenkel wieder dazugeben und abgedeckt ca. 45-50 Minuten schmoren. Champignons ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben.

Schritt 4

Die Sauce nach Wunsch mit dunklem Saucenbinder andicken, mit Pouletschenkel und nach Wunsch Petersilienkartoffeln servieren.