

HÄHNCHEN IN ROTWEIN UND GEMÜSE / COQ AU VIN



ZUTATEN

1	St.	Schalotte, fein gewürfelt
1	St.	Stange Frühlingslauch, in Ringe geschnitten
1	St.	Karotte, fein gewürfelt
100	ml	Geflügelbrühe
100	ml	kräftiger Rotwein
½	TL	Paprikapulver
1	St.	Knoblauchzehe, angedrückt, geschält
300	g	Hähnchenfleisch (Brust, Keule)
1	Prise	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1	St.	Lorbeerblatt
1	St.	Thymianzweig, gezupft
½	St.	Schale einer Zitrone, heiß abgewaschen
3	EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Etwa 2/3 des Gemüses zusammen mit 100 ml Rotwein und 150 ml Geflügelbrühe in einer Schüssel vermengen, Paprikapulver und den Knoblauch dazugeben.
2. Das Hähnchen waschen, trocken tupfen und in grobe Teile schneiden, salzen, pfeffern in die Marinade legen und gut vermengen, und ca. 20-30 Min. stehen lassen.
3. Salz, Thymian, Zitronenschale und Lorbeerblatt in einen Teebeutel, gut verschließen und stehen lassen.
4. Das Olivenöl im Backeinsatz im Airfryer bei 180° C erhitzen und den Rest des Gemüses in den Einsatz geben und für 4-5 Min. anschwitzen. Anschließend mit dem übrigen Rotwein ablöschen und etwas verkochen lassen.
5. Nun das restliche Gemüse mit dem Wein und der Brühe hinzugeben und für ca. 20-25 Min. bei 140° C mit dem Quick Clean Basket schmoren lassen. Zwischendurch das Hähnchen wenden.
6. 10 Min. vor Ende der Garzeit den Teebeutel mit den Gewürzen dazugeben. Zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP:

.....