

## In der KW27 gibt es Huhn in Rotwein geschmort:

- Bestellen Sie diese Menükiste bis zum Freitag, den 02. Juli, 11:00Uhr. Wir liefern in der Folge-Woche zwischen dem 06. und 09. Juli. Den Komplett-Preis erfahren Sie telefonisch unter 05101-916307.
- Bestellen Sie im Online-Shop unter "Sortimente" die "Chefkoch Menükiste"
- Hier finden Sie das Rezept der laufenden Woche: Tarte mit Erdbeeren

### Dazu finden Sie in Ihrer Chefkoch Menükiste folgende Zutaten für 4 Personen:

1 Hähnchen, 80g Speck, 150g Zwiebel, 150g Porree, 100g Möhren, 1 Knoblauchknolle, 200g Steinchampignons, glatte Petersilie, Thymian, Majoran, 750g Granola

### Zusätzlich benötigen Sie:

0,7l Rotwein (z.B. Bourgogne Passetoutgrain, rot von der Domaine d'Heilly-Huberdeau), Pflanzenöl, Butter, 2 Lorbeerblätter, 1Tl Tomatenmark

### Zubereitung:

Das Hähnchen innen und außen waschen, anschließend gut trocken tupfen und in 8 Stücke teilen. Speck würfeln, Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln, Möhren und Porree putzen und würfeln. 3 Zweige Petersilie, 3 Zweige Thymian und 3 Zweige Majoran zu einem Sträußchen zusammen binden. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, Öl in einem Schmortopf oder Bräter erhitzen. Die Hähnchenteile salzen und pfeffern, Speck in dem Öl hellbraun anbraten, etwas Butter zugeben, aufschäumen lassen. Hähnchen in den Topf geben und von allen Seiten goldgelb anbraten, Gemüse zugeben und alles 10 Minute mit braten, Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen. Den Wein angießen, Kräuter und Lorbeer zugeben, Topf schließen und alles im Ofen ca. 30-40 Minuten schmoren. Die Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen, abgießen und mit ein paar Butterstückchen grob stampfen. Die Champignons putzen und halbieren. Nach 30- 40 Minuten das Fleisch aus der Sauce nehmen. Sauce durch ein feines Sieb passieren, eventuell etwas reduzieren lassen. das Hähnchen wieder zurück in die Sauce geben, Pilze zugeben und alles offen ca. 5 Minuten zu Ende garen. Guten Appetit!

**Unser Wein-Tipp dazu: Am besten den Wein, den sie auch zum Kochen genommen haben!**