



Hähnchen à la Coq au Vin

mit Zwiebelgratin und Ofen-Drillingen



MEISTERSTÜCK

Beim Backhähnchen aus dem Ofen kann fast nichts schiefgehen: zart und lecker!



ganzes Hähnchen



Tomatenmark



Speckwürfel



rote Zwiebel



Karotte



braune Champignons



Schalotte



Knoblauchzehe



Zwiebel



Schlagsahne



Kartoffeln (Drillinge)



Rosmarin/Thymian



Gemüsebrühe



Traubensaft



Hartkäse ital. Art



Muskatnusspulver

40 [40|45] Min.

100 [100|100] Min.

Stufe 3

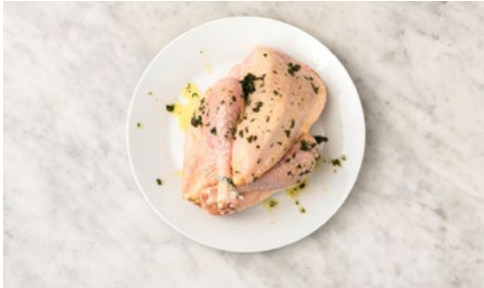
Thermomix kocht

Du möchtest Dich und Deine Lieben mit einem **proteinreichen** Wohlfühlgericht verwöhnen? Dann ist unser Hähnchen à la Coq au Vin perfekt! Statt Wein benutzen wir Traubensaft, der eine besondere, süßliche Note beisteuert. Unser Meisterstück der Woche punktet außerdem durch ein feines Zwiebelgratin, Ofen-Drillinge und eine Soße, die Dein ganzes Zuhause mit einem so köstlichen Duft erfüllen wird, dass Dir die Komplimente Deiner Lieben sicher sind!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 Auflaufform**.
Heize den Backofen auf **160 °C** Ober-/Unterhitze (**140 °C** Umluft) vor.



1 HÄHNCHEN & KARTOFFEL

Die Hälfte der **Thymianblätter** abzupfen und mit **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen. **Hähnchen** rundherum mit dem **Öl*** einreiben. Restlichen **Thymian** in das **Hähnchen** geben. **Hähnchen** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. **Kartoffeln** mit **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** mischen und danebenlegen. Gemeinsam für 60 – 70 Min. backen. Temperatur danach auf 200 °C Umluft erhöhen und weitere 20 – 30 Min. backen, bis die **Hähnchenhaut** goldbraun ist.



2 FÜR DAS GRATIN

Hartkäse halbieren, in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. 100 g [150 g|200 g] **Sahne**, **Muskat**, **Mehl***, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 6** vermischen, dann **4 Min./98 °C/Stufe 3** kochen. Währenddessen **weiße Zwiebeln** abziehen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine kleine Auflaufform geben. Mit der **Sahnesoße** übergießen und in den Ofen unter das **Hähnchen** stellen. Nach 50 Min. **Hartkäse** darüber streuen und ca. 10 Min. weiterbacken.



3 OFENGEMÜSE ZUBEREITEN

Champignons halbieren. **Karotte** schälen und längs und quer halbieren. **Schalotten** halbieren (Schale dran lassen). **Gemüse** mit **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen, zu den **Kartoffeln** geben und mitbacken.



4 FÜR DIE SOSSE

Knoblauch und **rote Zwiebel** abziehen, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Öl*** und **Speckwürfel** zugeben und **6 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten. Danach 35 g [55 g|75 g] **Tomatenmark**, **Traubensaft**, **Brühpulver** und **Rosmarinzwieg** zugeben und **12 Min./98 °C/↻/Stufe 1** kochen.

★ **TIPP:** Stelle in diesem Schritt den **Gareinsatz** anstelle des Messbecherdeckels auf den Mixtopf.



5 SOSSE & HÄHNCHEN VOLLENDEN

Das **Ofengemüse** nach ca. 50 Min. aus dem Ofen nehmen. Während die **Schalotten** kurz abkühlen, den **Rosmarinzwieg** aus der **Soße** entfernen. **Schalotten** abziehen und **Gemüse** und **Schalotten** ohne Schale in den Mixtopf zugeben. **Soße** kurz vor dem Servieren **3 Min./80 °C/↻/Stufe 1** erwärmen.

Hähnchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Min. ruhen lassen und dann tranchieren.



6 ANRICHTEN

Zwiebelgratin und **Kartoffeln** auf Teller verteilen, **Soße** danebengeben, **Hähnchen** dazu anrichten und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
ganzes Hähnchen	1	1 (groß)	1 (groß)
Tomatenmark	35 g	55 g	70 g
Speckwürfel	50 g	100 g	100 g
rote Zwiebel DE	½	1	1
Karotte NL	1	2	2
braune Champignons PL	100 g	100 g	100 g
Schalotte DE	2	3	4
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Zwiebel DE	2	3	4
Schlagsahne 5)	100ml	150ml	200ml
Kartoffel (Drillinge) DE	600 g	900 g	1.200 g
Rosmarin/Thymian	10 g	10 g	10 g
Muskatnusspulver	½ g	¾ g	1 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g	30 g	40 g
Hühnerbrühe	4 g	8 g	8 g
Traubensaft	330 ml	330 ml	330 ml
Öl*	je 1 EL	je 1 ½ EL	je 2 EL
Mehl*	10 g	15 g	20 g
Öl* zum Dünsten		10 g	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.
Ⓞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 1.500 g)
Brennwert	439 kJ/105 kcal	6.015 kJ/1.438 kcal
Fett	5 g	65 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	33 g
Kohlenhydrate	6 g	85 g
- davon Zucker	3 g	39 g
Eiweiß	9 g	124 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

2) Eier 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande PL: Polen ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at