

## COQ AU VIN MIT RATATOUILLE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Pouletstücke über Nacht im Rotwein einlegen. Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden.

Poulet aus dem Rotwein nehmen (den Rotwein für später bereithalten), trockentupfen, kräftig würzen und im Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen (mehlieren). Bei hoher Hitze scharf in Öl beidseitig anbraten und aus der Pfanne entfernen.

Gemüse mit frischem Öl andünsten, Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Anschliessend mit Rotwein ablöschen und diesen auf ca. auf einen Drittel reduzieren. Anschliessend Geflügelbrühe und Kalbsfond (oder Jus) dazugeben. Pouletstücke sorgfältig zurück in das Bratgefäss auf die Flüssigkeit geben. Kräuter begeben. Mit Deckel ca. 30-35 Minuten schmoren.

Je nach Bedarf nun die ganze Flüssigkeit in einen frischen Topf abpassieren, etwas einkochen und abschmecken.

### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN COQ AU VIN

- 4 STK. POULETOBERSCHENKEL
- 2 EL MEHL
- 1-2 ZWIEBELN
- 4 KNOBLAUCHZEHEN
- 80 G KAROTTEN
- 80 G KNOLLESELLERIE
- 1 EL TOMATENMARK
- 350 ML ROTWEIN, TROCKEN
- 100 ML GEFLÜGELBRÜHE
- 50 ML BRAUNER KALBSFOND ODER JUS
- 2 ZWEIFE THYMIAN
- 1 ZWEIFE ROSMARIN



# RATATOUILLE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

## ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch in Würfelchen schneiden.  
Peperoni halbieren und entkernen. Peperoni, Aubergine, Zucchini und Tomaten in kleine Würfel mit 1 cm Kantenlänge schneiden.

Zwiebel und Aubergine im Öl ca. 5 Minuten dünsten. Peperoni, Zucchini und Knoblauch begeben und mitdünsten.  
Mit etwas Rotwein ablöschen und Tomatenpolpa begeben.

Gemüse bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Kräuter hacken und mit den Tomaten begeben. Ratatouille ca. 1 Minute weiterköcheln.  
Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.



## EINKAUFSLISTE

### ZUTATEN RATATOUILLE

- 1 PEPERONI, ROT
- 1 ZUCCHINI
- 1 AUBERGINE
- 50 ML ROTWEIN, TROCKEN
- 50 G TOMATENPOLPA
- 1-2 TOMATEN
- OLIVENÖL ZUM BRATEN
- 1 ZWEIG ROSMARIN
- 2 ZWEIGE THYMIAN
- SALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 1 PRISE ZUCKER

POWERED BY:

