

## Rotweinhähnchen mit Schnittlauchpfannkuchlein



500g Hähnchenbrust	In ca. 3*3cm große Würfel schneiden und in Öl in der Pfanne anbraten, direkt mit Salz und Pfeffer würzen  Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
1 Zwiebel	würfeln, in der Pfanne anbraten
2 gr. Möhren	fein würfeln, zugeben
12 kl. Schalotten	ganz verwenden oder wenn die Schalotten größer sind, diese vierteln oder halbieren, mit in die Pfanne geben
200 g Champignons	vierteln, mit in die Pfanne geben
	Gemüse kurz in der Pfanne anbraten. Hähnchen und Gemüse in einen Topf geben
500 ml	Spätburgunder Rotwein, zugeben
300 ml Hühnerbrühe	zugeben
400 g gehackte Tomaten aus Dose 1 Eßl. Tomatenmark 1 Lorbeerblatt	zugeben
Salz, schwarzer Pfeffer	würzen
	Alles eine Stunde lang bei geringer Temperatur einköcheln lassen. dazu den Topfdeckel herunternehmen. Evtl. Rotwein und Hühnerbrühe nachgeben; aber eigentlich sollte die Menge reichen, wenn das Rotweinhähnchen sachte köchelt.
Ca. 1 Eßl. Mehl	Mehl mit Wasser anrühren und den Rotweinhähnchentopf damit je nach Bedarf leicht binden.

Dieses Rezept ist vom französischen *Coq au vin*, was so viel wie "Hahn mit Wein" heißt, abgeleitet. Typisch bei der Zubereitung ist die lange Schmorphase.

## **Schnittlauchpfannkuchlein**

250 g Mehl ½ Würfel Hefe 300 ml lauwarme Milch 1 gestrichener Teel. Salz 2 Eßl. Schnittlauch	Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Knethaken) miteinander verrühren und 30 Minuten gehen lassen.
Pflanzenfett	Bei mittlerer Temperatur in der Pfanne kleine Pfannkuchen backen und zum Rotweinhähnchen servieren.

Das Rotweinhähnchen kann gut am Tag zuvor zubereitet werden.

Dazu Reis reichen oder die Schnittlauchpfannkuchlein. Insbesondere in Kombination mit dem Spätburgunder zum Essen finden wir die Kombination aus Rotweinhähnchen mit Schnittlauchpfannkuchlein ideal.

*Eine Empfehlung vom*

*Weingut Johann C. Runkel, Jugenheim*

*[www.runkel-weine.de](http://www.runkel-weine.de)*

***Zum Essen empfehlen wir unseren trockenen Spätburgunder.***