

Hier ein Rezept-Vorschlag von unseren Kunden Nadine und René Dujardin:

## **Coq au Martini**

### **Zutaten für ca. 4 Personen:**

1 Hahn  
1 Glas Silberzwiebeln  
In Öl und Kräuter eingelegte getrocknete Tomaten  
Martini Bianco  
1 Bund Thymian  
1 Becher Sahne  
200 ml Gemüsefond

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.  
Den Hahn halbieren, kräftig pfeffern und salzen und in einem Schmortopf von allen Seiten anbraten. (Dazu haben wir etwas Öl der eingelegten Tomaten in den Schmortopf gegeben)  
Dann kommen die abgossenen Silberzwiebeln, die getrockneten Tomaten und der ganze Thymian in den Topf. Das Ganze dann mit Martini (Menge nach Geschmack, wir hatten ca. 150ml) ablöschen und kurz aufkochen lassen. Dann den Gemüsefond und die Sahne dazu. Deckel drauf und ab in den Ofen.  
Ca. 60 Minuten auf der unteren Schiene.

Dazu schmeckt Reis oder Baguette

Das Fleisch ist nach dem Schmoren so vom Knochen abgefallen und war immer noch super saftig!  
Es ist sehr unkompliziert zuzubereiten und wenig Aufwand.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen