

Unser  
Genusstipp  
für Sie\*

# Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



## **Coq au Riesling** // Für 4 bis 6 Portionen

1 Poularde ca. 1,8 kg, 400 g weiße Champignons, ca. 10 Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 1 TL Zucker, 2 Zweige Thymian, 100 g Butter, 2 EL Öl, 1 EL Mehl, 1 Flasche Weißwein (Elsässer Riesling), ca. 200 g Crème fraîche, Salz und Pfeffer (frisch gemahlen), Zucker

### **Kamen**

Oststraße 17  
59174 Kamen  
02307 102 85

### **Bergkamen**

Schulstraße 48  
59192 Bergkamen  
02307 60613

\* Rezept exklusiv  
von Meas Cucina,  
Schwerte

Die Poularde waschen, trockentupfen und in 8 Stücke zerteilen. Die Champignons putzen und vierteln. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten halbieren und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Thymianzweige waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hühner Teile rundum scharf anbraten. In einem Schmortopf in etwas Butter die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen, den Zucker dazugeben, schmelzen lassen und dann die Hühner Teile zufügen. Alles mit dem Mehl bestäuben und eine schöne Farbe annehmen lassen. Den Wein angießen, pfeffern, salzen und den Thymian dazugeben. Zugedeckt ca. 40 Min. schmoren lassen. Am Schluss die Soße mit Crème fraîche verfeinern und nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Dazu passen sehr gut Salz- oder Backkartoffeln und ein feiner Salat.

[verantwortungsvoll-genießen.de](http://verantwortungsvoll-genießen.de)

# Flechsigg

*Verantwortungsvoll genießen.*

*Für alle Menschen in Kamen, Bergkamen und darüber hinaus, denen nachhaltiger Genuss wichtig ist, garantieren wir hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, erstklassige Beratung beim Verkauf, frisch zubereiteten Mittagstisch und einen Partyservice für jeden Anlass.*

*Als Familienunternehmen und traditioneller Handwerksbetrieb stehen wir für die ausgezeichnete Qualität unserer Produkte.*

*Das Flechsigg-Versprechen: Wir kennen jeden unserer Lieferanten persönlich und wir sehen den verantwortungsvollen Umgang mit den Menschen, den Tieren und mit der Natur als zentralen Antrieb für unser tägliches Tun.*

*Unsere selbst hergestellten Fleisch- und Wurstwaren besitzen ausschließlich Neuland-Qualität.\**

*\* nachhaltig, ökologisch, fair, regional, transparent*