

## Doppelleu Belgian Tripel

### REZEPT

## Coq à la Bière mit Doppelleu Belgian Tripel



Zutaten für 4 Personen

	<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
1	Hühnchen	Zerlegen Sie das Hühnchen (oder bitten Sie Ihren Geflügelhändler, dies für Sie zu tun).
2	Schalotten	Die Schalotten schälen, fein hacken und in einer Kasserolle mit einem Stück Butter kurz andünsten.
1	Stück Butter (ca. 20g)	Die Hähnchenstücke dazu geben und auf allen Seiten anbraten.
2x 33cl	Doppelleu Belgian Tripel	Das Doppelleu Belgian Tripel dazu giessen und das Bouquet garni beigeben.
1	Bouquet garni (Kräutersträusschen bestehend aus Petersilie oder Salbei, Thymian und Lorbeerblatt)	
wenig	Salz Pfeffer	Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze eine Stunde garen.
500g	Champignons	Die Pilze halbieren und zum Geflügel geben. Eine Stunde zugedeckt weitergaren. Die Hähnchenstücke aus der Kasserolle nehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Zugedeckt warm stellen.
5cl	Crème fraîche	Crème fraîche zur restlichen Flüssigkeit in den Topf geben und kurz aufkochen.  Die Sauce über die Hähnchenstücke giessen und servieren.

## Doppelleu Belgian Tripel - Die Hauptdarstellerin

### Das Bier

Das goldstrahlende Meisterwerk - nach Rezeptur der Trappistenmönche gebraut. Die spezielle belgische Tripel-Hefe sorgt für betörend würzige, fruchtige Aromen und einen ewig langen Abgang.

### Kauf mich



## Carmen Bordogna – Die Autorin

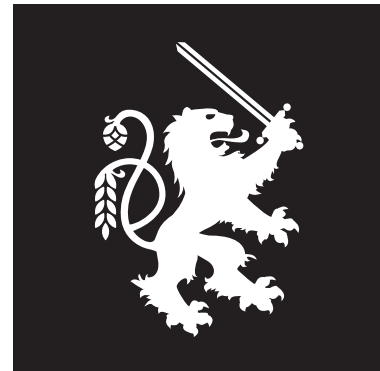
### Die Idee

Als herzhaftes Abendessen mit ein paar Kartoffeln oder etwas Reis serviert wird dieses Gericht an unserem Familientisch heiss begehrt. Ganz besonders im Winter, zum aufwärmen nach einem schönen Spaziergang.

### Über mich

Ich bin Familienmensch, habe ein Faible für schöne Dekoartikel und bin gerne kreativ.

Lieblingsbier der Doppelleu Boxer AG: Doppelleu Belgian Tripel  
Lieblingsbier international: Doppelleu Belgian Tripel. Es gibt es kein Besseres.



### Mit viel Herzblut für Doppelleu Boxer tätig als:

Assistentin der Geschäftsleitung

## Wir wünschen Ihnen En Guete!

Weitere Informationen, Verkaufsstellen, Produktdetails und mehr über die Doppelleu Boxer AG und unsere Biere finden Sie unter [www.doppelleuboxer.ch](http://www.doppelleuboxer.ch)

©Doppelleu Boxer AG und Carmen Bordogna 2020