

POLLO FINO HÄHNCHEN MIT KNOBLAUCH IN WEISSWEIN & RAHM DAZU BASMATIREIS & GEFÜLLTE PAPRIKA

Für 4 Personen



Ausstattung:

2-3 Messer, 2 Schneidebretter (Geflügel/Gemüse), mehrere Schüsseln, Geschirrtücher, Rolle Küchentücher, Wok/Pfanne oder Dutchoven, feuerfeste Auflaufform, Backpapier, Alufolie

POLLO FINO HÄHNCHEN MIT KNOBLAUCH IN WEISSWEIN & RAHM

Zutaten:

8 Pollo Fino – Hähnchen bzw. 4 Hähnchenschenkel mit Rückenanteil oder ähnliches
375 g kleine, frische Champignons
2 kleine Zwiebeln, geachtelt
15 Knoblauchzehen mit Schale (ca. 2 Knollen)
400 ml Hühnerfond oder -brühe
2 Zweige Rosmarin
100 g Butter
250 ml Sahne
1 EL Stärke
100 ml Weißwein, trocken
2 EL Butterschmalz oder Rapsöl
Salz / Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Champignons halbieren und mit den Zwiebeln in eine Schale geben, mit etwas Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hähnchenteile im Dutchoven/Wok/Pfanne mit etwas Butterschmalz oder Öl goldbraun anbraten, herausnehmen und die Knoblauchzehen mit dem den Champignons und Zwiebeln ebenfalls darin anbraten. Nun zuerst den Rosmarin, dann die Hähnchenteile auf das Gemüse legen und mit Weißwein ablöschen.

Jetzt noch mit etwas Hühnerfond auffüllen, Topfdeckel auflegen und für ca. 30 Minuten indirekt garen – nun die Butter und Sahne hinzufügen und weitere 5 Minuten garen – ggf. mit Stärke (aufgelöst in einem Schuss kalten Wasser) binden.

Die weichgekochten Knoblauchzehen aus der Schale drücken, anrichten und genießen.

POLLO FINO HÄHNCHEN MIT KNOBLAUCH IN WEISSWEIN & RAHM DAZU BASMATIREIS & GEFÜLLTE PAPRIKA

Für 4 Personen



BASMATIREIS

Zutaten:

175 g Basmatireis
350 ml Geflügelbrühe
80 g Butter
1 Limette
Salz

Zubereitung:

Die Limette schälen und in Scheiben schneiden. Limettenscheiben auf dem Boden einer feuerfesten Auflaufform verteilen. Den Reis mit der Geflügelbrühe in die Form füllen und Butter in Flocken darüberverteilen. Die Form mit Alufolie abdecken. Grill für mittlere Hitze (170 – 180 °C) vorbereiten.

Bei direkter Hitze ca. 5 Minuten grillen - bis die Brühe kocht.
Danach in die indirekte Zone schieben - bis der Reis nach ca. 25 Minuten gar ist.

GEFÜLLTE PAPRIKA

Zutaten:

2 Spitzpaprika, rot oder grün
200 g Schafskäse
3 EL Crème fraîche
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Tomatenmark
Salz & Pfeffer
Chilipulver
Olivenöl

Zubereitung:

Die Paprikaschoten halbieren und entkernen.

Für die Füllung den Schafskäse mit der Hand zerbröseln und mit den restlichen Zutaten verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken und gleichmäßig auf die Paprikahälften verteilen.

Bei indirekter, mittlerer Hitze ca. 18 Minuten grillen, bis der Käse gebräunt und die Paprika weich ist.