

Christoph Lahmer

User

Baskisches Huhn

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln in einem Bräter mit 4 EL ÖL goldbraun braten, Knoblauch durch die Presse dazugeben. Die Paprika hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Tomaten hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten köcheln lassen. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und die gesalzenen und gepfefferten Poulardenteile goldbraun anbraten. Poulardenteile in den Bräter zu dem Gemüse geben, das Bouquet garni dazulegen und ca. 35 Minuten auf dem Herd gar werden lassen. Rohschinken in der Pfanne knusprig ausbraten und zu dem Huhn servieren.



ZUTATEN

1 Maispoularde

700 g grüne und rote
Paprikaschoten
(geschnitten)

1 kg Tomaten (gehäutet
und geschnitten)

3 gehackte Zwiebeln

3 Zehen Knoblauch

1 Glas Weißwein

1 Bouquet garni (Petersilie,
Thymian, Lorbeerblatt)

Olivenöl

Pfeffer

Salz

150 g Rohschinken