



Geschmorter Pouletschenkel mit Pancetta, Peperoni und Süßkartoffel

Ein Gericht aus einer Pfanne, ein bisschen Coq au vin, aber etwas exotischer mit unkonventionellen Zutaten: Peperoni, Süßkartoffel. Gewürzt mit Salbei und wenig Garam Masala. Rosmarin anstelle von Salbei würd auch gut passen. Der Pouletschenkel wird nur Salz, Pfeffer und wenig Senf gewürzt, dafür mit kräftigem Pancetta umwickelt. Geschmort wird das Ganze in Weisswein und Hühnerbouillon, das gibt ein feiner Sud, den man gerne mit Brot aufunkt.

Garam Masala stammt aus der indischen Küche. Die Gewürzmischung besteht zur Hauptsache aus Kardamom, Zimt, Nelken, Kreuzkümmel und Pfeffer. Sie wird oft verwendet, um einem Gericht einen Grundgeschmack zu verleihen.

Statt Süßkartoffeln können auch herkömmliche, festkochende Kartoffel verwendet werden, sie brauchen aber eine längere Garzeit und sollten gleich zu Beginn, zusammen mit der Peperoni in die Pfanne gegeben werden.

Zutaten (1 Portion)

1 Pouletschenkel
4 Scheiben Pancetta
120g Süßkartoffel
80g rote Peperoni
1/2Tl Garam Masala
1/2El Salbeiblätter getrocknet
5cl Weisswein
1dl Hühnerbouillon
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Pouletschenkel halbieren (siehe da, am Schluss der Seite) und ringsum salzen und pfeffern. Mit wenig Senf einstreichen. Pancetta um die Schenkelstücke legen und mit Zahnstochern fixieren.

Peperoni halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Süsskartoffel schälen und zu ca. 2cm grossen Würfeln schneiden. Salbeiblätter zwischen den Fingern zerbröseln, Stengelteile entfernen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen, Schenkelstücke und Peperoni zugeben. Peperoni mit Garam Masala bestreuen. Schenkelstücke auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten. Peperoni derzeit ab und zu wenden. Mit Weisswein ablöschen, Salbei zugeben. Wein etwa zur Hälfte einkochen lassen. Hühnerbouillon dazugiessen, Süsskartoffel zugeben. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Deckel abnehmen und offen weitere 6-7 Minuten köcheln lassen, damit die Sauce etwas einkocht.





Pouletschenkel mit Weisswein ablöschen

