Pollo alla romana - Pouletschenkel mit Peperoni und Zwiebel

Pouletfleisch mit Zwiebel und Peperoni zu schmoren ist im Latium und vor allem in der Umgebung von Rom ein beliebtes Geköch. Es wird mit roten und gelben Peperoni zubereitet, denn Gelb und Rot die Farben des Fussballclubs AS Roma ;-) Das leichte Gericht wird an heissen Sommertagen zuweilen auch kalt gegessen. Der Pouletschenkel, es können auch andere Stücke vom Huhn sein, wird zuerst kräftig angebraten und danach zusammen mit grob geschnittener Peperoni und Zwiebel in Weisswein geschmort. Wenig Peperoncino verleiht dem Gericht einen gewissen "Pfiff".

Zutaten

1	Pouletschenkel
1/2	rote Peperoni
1/2	gelbe Peperoni
1	kleiner Peperoncino
1/2	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1-2	Zweige frischer Rosmarin
1dl	Weisswein
	Salz und Pfeffer
5cl	Olivenöl

Zubereitung

Pouletschenkel ringsum grosszügig salzen und pfeffern.

Peperonis zu ca. 1.5cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel halbieren und längs zur Schale zu ca. 5mm breiten Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und mit dem flachen Messer zerquetschen. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote klein würfeln.

Die Hälfte des Olivenöls in eine kalte Bratpfanne geben, zerquetschte Knoblauchzehen zugeben und aufheizen. Knoblauchzehen ab und zu im Öl wenden. Sobald sie braun werden aus der Pfanne nehmen.

Pouletschenkel auf jeder Seite kräftig anbraten. Pouletschenkel aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen. Weisswein durch ein Sieb abgiessen, um verbrannte (und bittere) Bratrückstände zu entfernen.

Pfanne kurz auswaschen und zurück auf die Herdplatte stellen. Den Rest des Öls zugeben. Peperoni und Zwiebel ca. 6-7 Minuten dünsten, dabei öfters aufmischen. Abgesiebter Weisswein dazugiessen, Rosmarin und Peperoncino zugeben und salzen. Pouletschenkel in die Pfanne legen und zugedeckt bei mässiger Hitze 30 Minuten schmoren. Deckel abnehmen und weitere 5 Minuten köcheln lassen, damit der Saft etwas einkocht.