



Gebratener Pouletschenkel mit Frühlingszwiebeln

Manchmal sind es die ganz einfachen Gerichte, die besonders gut schmecken und auf die man immer wieder Appetit hat: So ein kräftig gebratener Pouletschenkel, der vorab mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und reichlich Pul biber, dem milden und geschmackvollen türkischen Paprika, mariniert wird. Dazu Frühlingszwiebeln, die in der gleichen Pfanne wie der Pouletschenkel angebraten und danach gemeinsam mit diesem in etwas Weisswein geschmort werden.

Ohne Beilage ist es eine leichte genüssliche Vesperei, mit Reis und/oder Gemüse dazu, wird es zu einer vollen Mahlzeit.

Zutaten

Marinade:

2El Olivenöl
1/2Tl Salz
1/2Tl Pfeffer
1Tl Pul biber

1 Pouletschenkel
3 Frühlingszwiebeln mit Stengel
5cl Weisswein
Bratbutter

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen und 1/2 Stunde ziehen lassen.

Pouletschenkel üppig mit der Marinade einstreichen und 1/2 Stunde ziehen lassen.

Frühlingszwiebel rüsten: Möglichst viel vom knackigen Stengelgrün mitverwenden.

Einzelne, welke Stengelteile wegschneiden.

Reichlich Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Schenkel mit der Hautseite nach unten ca. 5 Minuten scharf anbraten, bis die Haut knusprig ist. Zwiebeln mitbraten. Schenkel und Zwiebel wenden und weitere 3-4 Minuten braten. Temperatur zurückstellen. Mit Weisswein ablöschen, Deckel aufsetzen und 10 Minuten schmoren lassen.





