



# POULETSCHENKEL AN EINER SPECK-PEPERONI-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**4** Pouletschenkel à 250 g

Salz und Pfeffer

Olivenöl, zum Anbraten

## FÜR DIE SAUCE

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**3 EL** Zwiebel(n), fein gehackt

**3 EL** Geräucherter Speck, gewürfelt

**1** rote Peperoni, klein gewürfelt

**1** Jalapeño(s), klein gewürfelt

**2 EL** Peperonipulver, edelsüß

**2** Rosmarinzweige

**4** Knoblauchzehe(n), ungeschält

**2 EL** Weissmehl, zum Bestäuben

**100 ml** Weisswein, trocken

**250 ml** Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Pouletschenkel jeweils am Gelenk durchschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl rundum scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.
2. Für die Sauce Zwiebeln, Speck- und Peperoniwürfel im Bratenrückstand anrösten. Paprikapulver, Rosmarinzweige, Knoblauch und Mehl dazugeben und ein paar Minuten weiterrösten. Mit Weisswein und klarer Bouillon ablöschen.
3. Pouletschenkel in die Sauce geben und ca. 15 Minuten zugedeckt schmoren, die Keulen dabei öfters wenden.
4. Pouletschenkel herausnehmen und warm stellen.
5. Die Sauce weitere 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen.
6. Mit kaltem QimiQ verfeinern und servieren.