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.