



CHICKEN PIMENT D'ESPELETTE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Poulet-Ragout vom Schenkel oder Pouletbrust geschneuzelt
0.200 kg	Zucchini geschnitten
0.200 kg	Paprika rot und grün geschnitten
1.400 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Espelette Marinade Sensia	Art.-Nr. 19040
-------	---------------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Petersilie geschnitten 2 mm	Art.-Nr. 1128
Weisswein	
Rahm	

Arbeitsanleitung

1. Das Pouletfleisch mit der Espelette Marinade Sensia marinieren und ziehen lassen.
2. Das Gemüse in 1cm grosse Würfel schneiden und unter das Pouletfleisch mischen.

Zubereitung

1. Das Chicken Piment d'Espelette scharf anbraten und mit Weisswein ablöschen.
2. Zur geschmacklichen Ergänzung kann das Gericht mit Rahm verfeinert werden.
3. Alles zusammen zugedeckt zirka 45 min köcheln lassen.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passen Kartoffeln dazu.

Piment d'Espelette ist eine Chilisorte, die ausschliesslich im Baskenland in Südfrankreich angebaut wird.