



POULET BASQUAISE

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Pouletschenkel
0.300 kg	Kochschinken
0.750 kg	Pelati gehackt
0.500 kg	Peperoni rot
0.010 kg	Knoblauch
0.200 kg	Weisswein
0.190 kg	Zwiebeln

2.900 kg

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g Espelette Marinade Sensia Art.-Nr. 19040

Zur geschmacklichen Ergänzung

5 g Petersilie geschnitten 2mm Art.-Nr. 1128

Arbeitsanleitung

1. Die Pouletschenkel mit der Espelette Marinade Sensia marinieren und 12 Stunden ziehen lassen.
2. Das Gemüse in 1cm grosse Würfel schneiden, den Knoblauch hacken.

Zubereitung

1. Die Pouletschenkel beidseitig scharf anbraten und beiseite stellen.
2. Das Gemüse andünsten, mit Weisswein ablöschen und die Pelati begeben.
3. Die Sauce aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Schenkel wieder begeben.
4. Alles zusammen zugedeckt ca. 45 min köcheln lassen.
5. Die Sauce abschmecken und servieren.

Bemerkung, Variante

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

Sie ist AOC/AOP geschützt und wird von Hand verarbeitet. Das Poulet Basquaise ist eine Spezialität aus dieser Umgebung.