

Agostina Astegiano aus Argentinien empfiehlt:

Pollo al Disco – Hähnchen aus der Feuerschale

& Argentinischer Roséwein

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Hähnchenschenkel
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Karotte
- 150 g frische Erbsen
- 2 Lorbeerblätter
- ½ l Weiß- oder Roséwein



Zubereitung

Feuerfeste Schale über offenem Feuer erhitzen (das beste Aroma erzielen Sie auf einem Holzfeuer). Alternativ gelingt das Rezept auch in einem feuerfesten Topf auf dem Grill.

Olivener Öl in die Schale geben und die Hähnchenschenkel darin je Seite 2 Min. anbraten, dann zur Seite stellen. Frühlingszwiebeln, Karotte und Paprikaschoten in große Stücke schneiden und zusammen mit den Knoblauchzehen ins Öl geben und 5 Minuten garen, dabei regelmäßig wenden. Hähnchen wieder in die Schale geben, Lorbeerblätter hinzufügen und das Ganze mit Weiß- oder Roséwein ablöschen, Alkohol verkochen lassen. Zum Schluss Erbsen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles 5 Minuten auf dem Feuer ziehen lassen. Anstatt der Erbsen können auch frische Pilze sowie Crème fraîche hinzugefügt werden.

Eine gute Beilage sind Rosmarinkartoffeln oder frisches Weißbrot und natürlich ein frischer und fruchtiger Roséwein.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de