



Pouletschenkel alla Pizzaiola mit Spaghettini

"Alla Pizzaiola", das muss etwas mit einer Tomatensauce zu tun haben. Und das hat es auch. Der Pouletschenkel wird zuerst scharf angebraten und dann in einer Tomatensauce geschmort. Dabei profitiert der Geschmack des Schenkels und auch der Geschmack der Tomatensauce. Danebst ist die Sauce ist von einfacher Machart: Etwas gedünstete Zwiebel, Weisswein, frische Tomaten und Passata di pomodoro oder eine gute Sauce "Tipo Napolio", frischer Rosmarin, Salz und Pfeffer. Wichtig ist, dass der Pouletschenkel in der Sauce gut durchgegart wird. 30 Minuten bei eher tiefer Temperatur sind ideal, dann bleibt das Fleisch schön saftig.

Zu diesem Gericht passen Spaghettiniausgezeichnet - natürlich vor allem wegen der Tomatensauce, .

Zutaten (1 Portion)

1 Pouletschenkel
50g Zwiebel
1dl Weisswein
3 Datteltomaten
1dl Passata di pomodoro
1 Zweig frischer Rosmarin
Salz und Pfeffer
Bratbutter

60g Spaghettini

Zubereitung

Pouletschenkel ringsum salzen und pfeffern. Zwiebel eher grob hacken, Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Pouletschenkel auf beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten. Pouletschenkel aus der Pfanne nehmen. Pfanne von der Herdplatte ziehen, Bratensatz mit Weisswein ablöschen und kurz kochen lassen. Saft absieben und die Pfanne kurz auswaschen.

Pfanne bei reduzierter Temperatur wieder auf die Kochplatte stellen. Wenig Bratbutter schmelzen und die Zwiebel darin ca. 5 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Tomatenwürfel und Rosmarinweig zugeben, kurz mitdünsten. Mit dem abgeseibten Saft ablöschen, Passata zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Pouletschenkel in die Sauce legen und zugedeckt 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei 2-3 mal wenden. Danach 10 Minuten offen köcheln lassen, damit die Sauce etwas eindickt. Eventuell zum Schluss nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.





