

Poulet mit Serranoschinken (valencianisches Rezept, E)

Zutaten (für 4 Personen)

1 Poulet, in kleinere Stücke geschnitten, ca. 1 kg
150g Serrano-Schinken, klein gewürfelt
8 Tomaten, geschält und entkernt, in Würfel
4 rote Paprika
1-2 rote Peperoncini (wer will)
1 grosse Zwiebel, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt
50g schwarze, entkernte Oliven, klein gewürfelt
50 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Paprika in den heissen Backofen (220 Grad) legen bis sich Blasen bilden. Für 2 Minuten in ein Tuch oder Zeitungspapier wickeln und dann die Haut abziehen.

Halbieren, die Körner und weisse Fäden entfernen und die Paprika kleinschneiden. Die Peperoncini halbieren und ebenfalls Kerne und weisse Fäden entfernen. Klein schneiden.

Die Hälfte des Oels bei schwacher Hitze im Schmortopf erwärmen und die Pouletstücke darin leicht aber gleichmässig anbräunen. Auf einem Teller zur Seite stellen.

Das restliche Oel zugeben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann die kleingeschnittenen Paprika, Knoblauch und den Serrano-Schinkenwürfel begeben, weiter dünsten. Nun die Tomaten beifügen und solange köcheln bis die Flüssigkeit leicht eindickt. Die Pouletstücke unter das Gemüse mischen, salzen und pfeffern dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten garen lassen.

Vor dem Servieren noch die Oliven beifügen und gut mischen.

Dazu gefällt Wildreis oder auch bloss Stücke eines leicht getoasteten Baguettes.