



Pollo fino mit Bratkartoffeln

Zutaten

(für 4 Personen):

- 4 Hähnchenoberkeulen (aus deutscher Erzeugung)
- 2 TL Paprika edelsüß
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Geflügelfond
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 150 g Schinkenspeck
- 3 Lauchzwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 200 g Sour Crème



Nährwerte:

Pro Portion ca. 898 kcal, 44 g Fett, 53 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

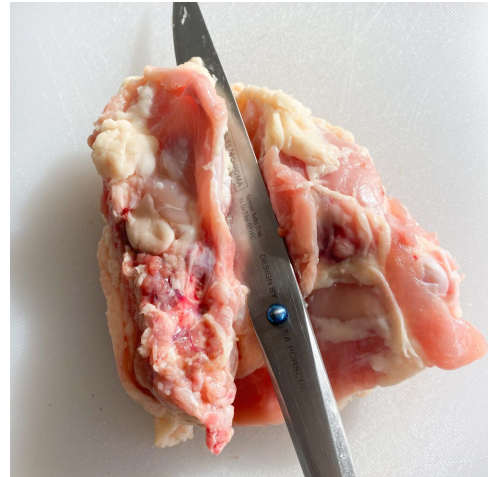
Circa 60 Minuten



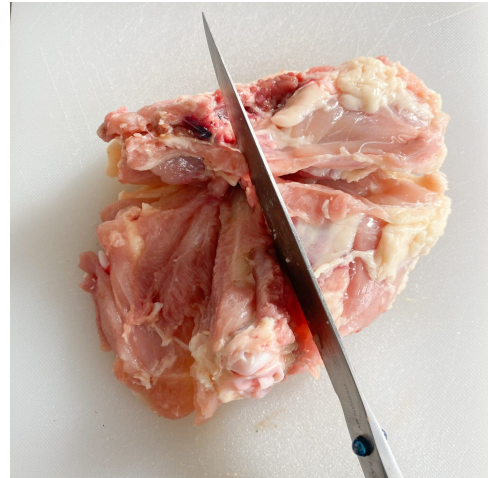
Pollo fino mit Bratkartoffeln

Zubereitung:

1. Als erstes die Hähnchenoberkeulen mit der Hautseite nach unten auf ein Brettchen legen und mit dem Messer unter dem Knochen entlang schneiden.



2. Dann rechts und links vom Knochen in der Mitte entlangschneiden.



3. Etwas an dem Knochen drehen und beide Knochen herauslösen. Fertig ist das ausgelöste Pollo fino.





Pollo fino mit Bratkartoffeln

4. Für die Marinade Paprikagewürz mit 2 EL Öl mischen und anschließend das Pollo fino damit marinieren.



5. Pollo fino in eine Auflaufform geben, Geflügelfond angießen und für 45 bis 50 Minuten im Ofen bei 180 Grad garen.



6. Die Kartoffeln putzen, halbieren und in Salzwasser garen. Zum Schluss die gegarten Kartoffeln in 2 EL Öl für ein paar Minuten knusprig braun anbraten.



7. Schinkenwürfel und Lauchzwiebeln für circa 3 bis 5 Minuten mitbraten



Pollo fino mit Bratkartoffeln

und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



8. Anrichten und genießen!



WE LOVE
GEFLÜGEL!



Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pollo fino mit Bratkartoffeln



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de