

Poulet süss-scharf



Zutaten:

0.6 Liter Weisswein vom Coop: Bitte nur dieser Weisswein



1 voller Esslöffel fettfreies Bouillon: Nur von Oswald



1 kleine Büchse Ananas vom Coop



3 volle Esslöffel Curry mild vom Coop



1 voller Esslöffel Madras Curry



1 voller Esslöffel gemahlene Peperoncini



0.2 Liter Orangensirup vom Coop



1 ganze Zwiebel in Scheiben geschnitten



3 Knoblauchzehen zerhacken



1 rote und gelbe Peperoni



Zubereitung:

Glasgratinform nehmen und Minimum vier Pouletschenkel in die Gratinschale legen. 0.6 Liter Weisswein darüber giessen. Drei volle Esslöffel milder Curry darüber streuen. Ein Esslöffel Madras Curry darüber streuen. Ein voller Esslöffel gemahlene Peperoncini darüber streuen. Ananas Büchse öffnen und Ananas in Stücke zerkleinern und dazu geben. Der Saft aus der Büchse auch dazu geben. Die in Scheiben geschnittene ganze Zwiebel dazu geben. Eine rote und gelbe Peperoni zerkleinert dazu geben, aber nicht den Stengel und das innere weisse. Die drei zerhackten Knoblauchzehen dazu geben. Dann so viel Wasser dazu geben bis Gratinschale bis zum Rand voll ist. Dann Minimum ein voller Esslöffel fettfreies Bouillon dazu geben. Dann mit der Pfeffermühle, schwarzen Pfeffer darüber mahlen. Dann in den vorgeheizten Backofen 200 Grad Minimum 90 Minuten in den Ofen mit Ober- und Unterhitze. Nach 90 Minuten 0.2 Liter Orangensirup dazu geben und dann alles einkochen lassen. Poulet regelmässig drehen bis sie goldbraun sind und die Sauce bis 50% eingekocht ist. Gesamt Backzeit zirka 2.5 Stunden. Achtung, unbedingt etwas und die Gratinschale legen, da das ganze sehr spritzt. Das ist alles: En guete!