

Husarentopf von Irene Marty

Mengen für 10 Personen

Pouletstücke langsam ca. 20 Minuten braten, Speckwürfeli beifügen und knusprig braten. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch bei schwacher Hitze mitdämpfen. Reis beifügen und glasig dämpfen und mit Bouillon ablöschen, bei schwacher Hitze 15 Minuten Schmoren. Rahm beimischen.

Quelle: Ottello (Pfingstzunft Thalheim)

1.2 kg Poulet Flügel	
14.4 g Paprika	1 TL Gewürze, gemahlen, gestrichen 2 g 1 EL Gewürze, gemahlen, gestrichen 6 g
6.0 g Salz	1 EL Salz etwa 15 g 1 TL Salz etwa 5 g
4.8 g Streuwürze	1 TL Gewürze, gemahlen, gestrichen 2 g 1 EL Gewürze, gemahlen, gestrichen 6 g
240 g Speckwürfeli	
2.4 Stück Pepperoni	
2.4 Stück Zwiebeln	
2.4 Stück Knoblauchzehen	
480 g Langkornreis	
27 g Bouillion	
1.2 dl Halbrahm	