



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

45 MINUTEN  
ZUBEREITUNGSZEIT

## POLLO DELLA NONNA



Für 4 – 6 Personen

### ZUTATEN

1 Französische Maispoularde  
1 Zwiebel  
1 Stück Staudensellerie  
8 Babyartischocken  
2 Knoblauchzehen  
1 Peperoni  
16 Kapernäpfel  
1 Thymianzweig  
1 Lorbeerblatt  
2 Eier  
100 g Mehl  
50 g Butter  
50 ml Weißwein  
Salbei  
Olivenöl  
Pimentkörner  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Das Huhn waschen und trocknen und Brust und Keule ablösen. Anschließend in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln und Sellerie grob würfeln. Für den Geflügelfond Zwiebeln und Sellerie zusammen mit den abgelösten Knochen, Piment und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken und köcheln lassen.

Das Brustfilet und die Keulen in Tranchen schneiden und in einer Panade aus Eiern, Mehl und Salz wenden.

Artischocken, Knoblauch und Peperoni klein schneiden und kurz in Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern. Anschließend auf ein Backofenblech legen.

Die panierten Hühnertranchen kurz anbraten und mit Weißwein ablöschen. Danach die Tranchen zusammen mit Kapern und Salbei auf das Backblech geben. Auf Einschubebene 3 mit CircoTherm® bei 220 Grad ca. 10 - 20 Minuten garen.

Den Geflügelfond durch ein Sieb passieren, mit Butter und Thymian aufkochen und kurz vor dem Servieren übergießen.