



Pollo fino mallorquinische Art

Wissenswertes:

Als Pollo fino [das feine Hähnchen] wird das ausgelöste Fleisch – also ohne Knochen – aus der Hähnchen-oberkeule bezeichnet.

Es ist besonders schmackhaft und bleibt bei der Zubereitung saftig.

zuber

besser genießen. besser leben.

Pollo fino mallorquinische Art

Rezept und Zutaten für 4 Personen

Zutaten aus Ihrer Metzgerei Zuber:

8 bis 10 Stück

Pollo fino [Hähnchenoberkeule ohne Knochen]

Weitere Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Basilikum, 1 unbehandelte Zitrone, 3-4 Stiele Thymian, Salz, Pfeffer, 2-3 EL gutes Olivenöl, 1 Dose geschälte Tomaten ca. 850 ml, Hühnerbrühe ca. 200 ml., 2 gehäufte EL schwarze Oliven

Vorbereitung: Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in grobe Würfel schneiden, den Knoblauch grob hacken; die Zitrone gründlich heiß abwaschen und in Spalten schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Zubereitung:

- Die Pollo fino in einem heißen Bräter von allen Seiten in Olivenöl kräftig anbraten
- Zwiebeln und Knoblauch kurz mit anrösten
- mit Hühnerbrühe und den grob zerkleinerten Tomaten - inklusive Saft - ablöschen
- alles zusammen kurz aufkochen lassen
- Zitronen und Kräuter einrühren
- zugedeckt auf dem Herd ca. 20 bis 25 Minuten langsam schmoren lassen
- am Ende der Garzeit die Oliven zugeben und ggfs. noch einmal abschmecken

Als Beilage zum Pollo fino nach mallorquinischer Art passt Butterreis oder frisches Weißbrot

**Wir wünschen viel Freude beim Genießen
und sagen Buen provecho!**