

Bauern stil geschmortes hähnchen *(Fleisch hauptgerichte)*



Zubereitung

Erhitzen Sie das Öl und die Butter in einer Pfanne. Hacken Sie die Petersilie und das Basilikum und fügen Sie sie in die Pfanne hinzu. Fügen Sie das Hähnchen hinzu und rösten es bei starker Hitze auf beiden Seiten. Ablöschen mit etwas Weißwein. Fügen Sie die Zwiebel hinzu, dann eine nach der anderen alle andere Zutaten, mit den Kartoffeln zu beenden. Salzen und kochen, bis getan, dabei nicht an die Unterseite der Pfanne kleben zu lassen.

Tipps

Vergessen Sie nicht, die Kartoffeln im Wasser zu spülen, um die Stärke zu entfernen und verhindern, dass sie zu klebrig werden!

Allgemeinwissen

Die konservierten Tomaten erfordern etwas Vorbereitung: Wenn Sie wenig Zeit haben, können Sie die gebrauchsfertigen kaufen!

Informationen

Zubereitung 45 Minuten

Gesamtzeit 45 Minuten

Dient X Serviert 3 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Hähnchen (Ein Kilo Hähnchenkeulen und Oberschenkeln)

Zwiebeln (Eine weiße Zwiebel)

Tomaten (Zwei Esslöffel konservierte Kirschtomaten)

Oliven (Zwei Esslöffel 'Leccina' Oliven)

Kapern (Ein Esslöffel Kapern, vom Salz ausgespült)

Kartoffeln (Vier kleine Kartoffeln)

Weißwein (Weißwein zum Ablöschen)

Extra natives olivenöl

Butter (Ein Stück Butter)

12

Petersilie

Basilikum