

Kochen mit Stern | Poularden-Makkaroni

Zutaten:

- 250 g Makkaroni
- 6 Poulardenflügel
- 1 Stängel Thymian
- 1 Stängel Rosmarin
- 8 kleine Tomaten
- 1/3 Zwiebel, in Würfel gehackt
- 2 große Knoblauchzehen
- 125 ml Geflügelbrühe
- 125 ml Weißwein
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten vierteln. Olivenöl über die Tomaten geben, salzen und pfeffern. Knoblauchzehen mit dem flachen Messer andrücken. Zwiebelwürfel in einen großen Schmortopf mit einem Schuss Olivenöl glasig braten. Poulardenflügel salzen und pfeffern, zu den Knoblauchzehen in den Schmortopf geben und 1 – 2 Minuten scharf anbraten. Tomaten in den Schmortopf geben. Mit dem Küchenspachtel das Angebratene vom Topfboden schaben.

Mit Weißwein ablöschen. Thymian, Rosmarin und Chilipulver dazugeben. Mit Geflügelbrühe aufgießen. Die Makkaroni über allem verteilen, den Deckel aufsetzen und bei mittlerer Temperatur 5 – 7 Minuten schmoren lassen.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern