



Geflügelchili

Pollo con chiles

Pollo con chiles ist ein mexikanisches Gericht, das aus Huhn und verschiedenen Chilis besteht. Es gibt verschiedene Varianten dieses Gerichts, aber eine beliebte Version ist Pollo en chile guajillo. Hierbei wird das Huhn in einer Sauce aus Guajillo-Chilis, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen geschmort. Eine andere Variante ist Pollo con chile poblano, bei der das Huhn in einer cremigen Sauce aus gerösteten Poblano-Chilis zubereitet wird.

Beide Gerichte sind bekannt für ihre kräftigen Aromen und die Kombination aus zartem Huhn und würzigen Chilis.

Herkunft: Mexiko

Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Hähnchenfleisch
 - 4 Chili Poblano
 - 1 Zwiebel(n) rot
 - 3 EL Schweineschmalz
 - 225 ml saure Sahne
 - 250 g Cheddar gerieben
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise Pfeffer
- Für die Garnitur**
- 1 Zweig(e) Koriander



Geflügelchili

Vorbereitung

Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden und mit dem Messer die Kerne herauschaben. Die Chilis für etwa 20 Minuten in eine Schüssel mit gesalzenem Wasser legen. Die Zwiebel schälen und hacken. Das Fleisch in Würfel schneiden oder mit einer Gabel zerteilen. Den Koriander waschen, abtupfen, die Blätter für die Garnitur abzupfen.

Zubereitung

Die gewässerten Chilis in einer Pfanne ohne Fett ca. 8 bis 10 Minuten unter Rühren rösten. Danach die Haut der Chili abziehen und hacken. Die Zwiebel mit Schmalz oder Öl glasig braten, das Fleisch und die Chili dazugeben und etwa 5 Minuten erhitzen. Die saure Sahne und den geriebenen Käse dazugeben und nach Geschmack würzen. Weitere 2 Minuten erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist, dabei alles umrühren. Variante Ursprünglich ist dies ein Rezept zur Verwendung von übrig gebliebenem Geflügelfleisch. Stehen keine Reste zur Verfügung, kann auch frische Hähnchenbrust, in Würfel geschnitten und kurz angebraten, verwendet werden.