

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Refosco 'Contro Corrente' Veneto IGT



Refosco ist eine alte, vermutlich seit der Antike im Norden Italiens beheimatete autochthone rote Rebsorte, die einen robust kernigen, kraftvollen und tiefdunklen Rotwein hervorbringt. 'Contro

Corrente' besticht durch große Aromenvielfalt. Lakritze, dunkle Schokolade und Holunderbeeren vereinigen sich mit der frischen Säure zu einem geschlossenen, komplexen Ganzen. Probieren Sie ihn zu dieser pikanten Schokoladensauce, die mit dem Hähnchenfleisch wunderbar harmoniert.



EINKAUFLISTE

Für die Hähnchenschlegel:

- 3 El** Bio-Olivenöl
- 4** Bio-Hähnchenschlegel
- 1** Bio-Zwiebel fein gewürfelt

- 100 ml** Bio-Hühnerbrühe
- 250 g** Bio-Schältomaten
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
- 2–3 El** Herbaria Salsa Xocolatl

Für die Polenta:

- 300 ml** Bio-Rinderbrühe
- 50 g** Bio-Polenta grob
- 1 El** Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
Muskat

(Rezept für 4 Personen)

pollo en salsa xocolatl

hähnchenschlegel an pikanter Schokoladensauce

ZUBEREITUNG

1. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Hähnchenschlegel ringsum anbraten, herausnehmen. Zwiebel ca. 3 min im Öl anschwitzen, mit Hühnerbrühe ablöschen. Schältomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer leicht würzen, dann die Hähnchenschlegel hineinlegen, etwa 25 min köcheln lassen, herausnehmen. Salsa Xocolatl in die Sauce einrühren, alles mit einem Stabmixer grob zerkleinern. Hähnchenschlegel dazugeben und ca. noch 5 min fertig kochen.

2. Für die Polenta 200 ml Rinderbrühe aufkochen, Polenta mit restlicher kalter Brühe vermischen und in die kochende Brühe einrühren. Ausschalten und zugedeckt ca. 30 min auf der warmen Herdplatte quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Crème fraîche unterheben.

 ca. 60 min  leicht


amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

