



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

---

# Pouletschenkelsteaks gebunden mit Speck und Rosmarin

---

Zutaten für 4 Portionen

---

4 Schenkelsteaks vom Schweizer Poulet

Pfeffer

1 EL grober Senf

8 Scheiben Speck

6 Zweige Rosmarin

2 Knoblauchzehen

2 EL trockener Sherry

4 EL Rapsöl

4 kleine Zwiebeln

500 g Tomaten

2 Peperoni (rot und gelb)

500 g kleine Kartoffeln

grobes Meersalz

---

## Zubereitung

- 1 Pouletschenkel auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Innen und aussen salzen und pfeffern. Innen mit etwas Senf bestreichen. Je 2 Scheiben Speck ausbreiten, einen Zweig Rosmarin in die Mitte legen. Je einen Pouletschenkel darauflegen und alles gleichmässig zusammenrollen. Mit Küchengarn binden und in eine flache Schale geben.
- 2 Knoblauch fein hacken, mit Rapsöl und Sherry mischen und gleichmässig über die Pouletschenkel geben. Mindestens 3 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
- 3 In der Zwischenzeit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni rüsten und grob schneiden.
- 4 Pouletschenkel in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze von allen Seiten ca. 4 Minuten knusprig anbraten. Vorbereitetes Gemüse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30–35 Minuten schmoren.
- 5 In der Zwischenzeit Kartoffeln längs halbieren, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten goldgelb braten. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit grobem Salz und restlichem Rosmarin würzen.
- 6 Alles nach Belieben mit grobem Pfeffer bestreut servieren.

