

TAPAS – HÄHNCHEN MIT WIRSING

TAPAS – HÄHNCHEN MIT WIRSING

Tapas Time - passend für den angehenden Winter habe ich mir eine Tapas Variante mit Wirsing Kohl überlegt. Dazu passen Hähnchen, salziger Bacon und ein paar süße, getrocknete Pflaumen. Die Kombination ist wirklich der Hammer - ganz klar ein neues Lieblingsrezept in meiner Sammlung aus über hundert leckeren Tapas Rezepten! Ihr solltet es unbedingt mit etwas Weißbrot servieren, das passt ganz wunderbar dazu.



Zutaten für 1 große Schale:

1 Hähnchenbrustfilet

3 Scheiben Bacon

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

4 Blätter Wirsingkohl

1 Schalotte

6 getrocknete Pflaumen

1 Tasse Wasser

optional:

etwas Weißbrot

Zubereitung:

Das Hähnchebrustfilet in mundergerechte Würfel schneiden und den Bacon in schmale Streifen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Die klein geschnittenen getrockneten Pflaumen dazu geben.



Die Blattrispe aus den Wirsingblättern entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Den Wirsing 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Die Wirsingblätter und eine Tasse vom Kochwasser in die Pfanne geben. Den Bratensatz mit einem Holzlöffel vom Boden der Pfanne lösen und alles nochmal mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.



Das Fleisch und den Wirsing in einer passenden Schale anrichten und sofort servieren oder noch kurz bei 60°C im Backofen warm halten.

Perfekt in Kombination mit Pflaumen im Speckband – am Besten mit etwas Weißbrot servieren.

Wer möchte probieren?

