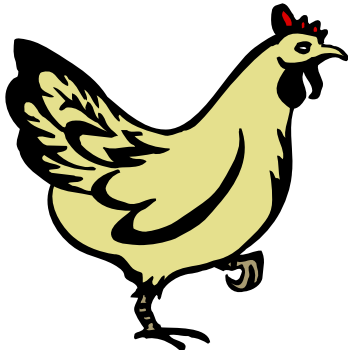


Pollo Amaretto



Zutaten: für 4 Personen

1 Poulet à ca. 1,2 kg,
Salz, Pfeffer
Füllung: 70g Reis, 1 Zwiebel
300g Knollensellerie
2 Tl Butter
2 Tl Kräutermischung
50g ungesalzene Erdnüsse
5 El Amaretto, 50g Rosinen
Zum Bestreichen: 30g Butter
7 El Amaretto,
1 Tl abgeriebene Orangenschale
Für die Sauce: 20g Mehl
3 dl Orangensaft und die Schale
einer unbehandelten Orange

Zubereitung:

- Die Poulets waschen, trocknen und innen und aussen salzen und pfeffern.
- Den Reis ca. 15 Minuten kochen.
- Die Zwiebel fein hacken, den Sellerie in kleine Stücke schneiden.
- Butter im Schmortopf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Sellerie und Kräuter dazugeben und fünf Minuten mitdünsten.
- Den abgetropften Reis, die Erdnüsse, den Amaretto und die Rosinen dazugeben und salzen.
- Die Poulets füllen und zunähen. Im vorgeheizten Backofen (220 Grad) 1 1/2 - 2 Stunden schmoren.
- 30 g Butter zerlassen, mit Amaretto und geriebener Orangenschale verrühren und die Poulets alle 30 Minuten damit bepinseln.
- Die Poulets warmstellen, den Bratfond mit Mehl bestäuben und unter stetem Rühren mit Orangensaft ablöschen. Sauce eindicken lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die in Streifen geschnittene Orangenschale dazugeben und die Poulets damit begießen.