



Bacon-Chicken-Pops mit Whisky-Chutney

Dificultatea vansat

Timp de preparare 45 min.

Timp total 1h 45 min.

Mărime porție 6 Portionen

Ingredient

Bacon-Bacon-Pops

- 10 g ceapa prajita
- 20 g zahăr
- 10 g sare
- 1/2 TL boia dulce
- 1 du-te. lingurita boia dulce
- 1 lingurita usturoi macinat
- 1/2 TL Paprika de la Vera
- 1 vârful de piper
- 1/4 lingurita chimion macinat
- 12 pulpe de pui (aprox. 130 g fiecare)
- 400 g bacon, feliat (aprox. 36 felii)

Whisky chutney și finisare

- 1 cățel de usturoi
- 150 g ardei gras rosu, taiat in bucati
- 100 g ceapa, taiata in jumutati
- 10 g ulei
- 60 g zahăr
- 1 lingurita boia de ardei edelsüß
- 100 g whisky
- 60 g oțet de mere
- 30 g Tomatenmark

- 1 lingurita sare afumata
- 6 roșii de viță de vie
- Sare de plante pentru condimente
- 3 crengute rozmarin, smulse

Valori nutriționale pe 1 porție

Calorii 3361 kJ / 803 kcal

Proteine 57 g

Carbohidrați 26 g

Grăsimi 47 g

Grăsimi saturate 14 g

Fibră 3,7 g

Sodiu 1478 mg

Pregăti

Bacon-Bacon-Pops

1. Adăugați ceapa prăjită, zahărul, sarea, ardeii iute, boia dulce, usturoiul, boia de ardei de la vera, piperul și chimenul în bolul de amestecare, măcinați timp de 3 secunde / setarea vitezei 10 și decantați.
2. Utilizați o mână pentru a apuca articulația picioarelor inferioare ale puiului, care nu este expusă și folosiți cuțitul pentru a face o incizie în jurul osului, astfel încât pielea să se detașeze de os.
3. Așezați cuțitul pe osul expus și faceți tăietura până la capătul părții cărnoase, astfel încât osul să fie expus. Utilizați degetul pentru a slăbi pielea și lăsați-o deoparte (vezi sfatul). Utilizați degetele pentru a expune puțin osul și îndepărtați treptat carnea de pe os cu cuțitul. Aveți grijă să nu detașați partea inferioară a articulației de carne. Simțiți carnea cu degetele pentru a îndepărta orice oase mici și reziduuri de cartilaj. Continuați în acest fel cu toate picioarele inferioare și condimentați-le viguros cu amestecul de condimente. Îndoțiți partea cărnoasă și înfășurați-o în 3 felii de slănină pentru a crea pops. Așezați pops pe tava plată de copt Ben (a se vedea sfatul).
4. Preîncălziți cuptorul la 220°C.

Whisky chutney și finisare

1. Adăugați usturoiul în bolul de amestecare, tăiați timp de 2 secunde / setarea vitezei 8 și glisați în jos cu spatula.
2. Adauga bucatile de ardei gras si ceapa, toaca 4 secunde/viteza setand 5 si apasa in jos cu spatula.
3. Adăugați ulei și sotați timp de 5 min. / 120 ° C / invers / setarea vitezei 1.
4. Adăugați zahărul, boiaua, whisky-ul, oțetul, pasta de roșii și sarea afumată și reduceți timp de 10 minute/100°C/invers/setarea de viteză 2. În acest timp, tăiați

roșiile în jumătate, îndepărtați tulpina, condimentați cu sare de plante medicinale și acoperiți cu ace de rozmarin (vezi vârful). Decantați chutney de whisky.

5. Coaceți bacon chicken pops timp de aproximativ 45 de minute (220 ° C). La sfârșitul acestui timp, adăugați roșiile înjumătățite în tava de copt și coaceți încă 10-15 minute (220 ° C). Serviți pops de pui cu bacon cu chutney de whisky.