Geflügelchili
Pollo con chiles

Pollo con chiles ist ein mexikanisches Gericht, das aus Huhn und verschiedenen Chilis besteht. Es gibt verschiedene Varianten dieses Gerichts, aber eine beliebte Version ist Pollo en chile guajillo. Hierbei wird das Huhn in einer Sauce aus Guajillo-Chilis, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen geschmort. Eine andere Variante ist Pollo con chile poblano, bei der das Huhn in einer cremigen Sauce aus gerösteten Poblano-Chilis zubereitet wird.
Beide Gerichte sind bekannt für ihre kräftigen Aromen und die Kombination aus zartem Huhn und würzigen Chilis.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Hühnchenfleisch
4 Chili Poblano
1 Zwiebel(n) rot
3 EL Schweineschmalz
225 ml saure Sahne
250 g Cheddar gerieben
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Für die Garnitur

1 Zweig(e) Koriander



Geflügelchili

Vorbereitung

Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden und mit dem Messer die Kerne herausschaben. Die Chilis für etwa 20 Minuten in eine Schüssel mit gesalzenem Wasser legen. Die Zwiebel schälen und hacken. Das Fleisch in Würfel schneiden oder mit einer Gabel zerteilen. Den Koriander waschen, abtupfen, die Blätter für die Garnitur abzupfen.

Zubereitung

Die gewässerten Chilis in einer Pfanne ohne Fett ca. 8 bis 10 Minuten unter Rühren rösten. Danach die Haut der Chili abziehen und hacken. Die Zwiebel mit Schmalz oder Öl glasig braten, das Fleisch und die Chili dazugeben und etwa 5 Minuten erhitzen. Die saure Sahne und den geriebenen Käse dazugeben und nach Geschmack würzen. Weitere 2 Minuten erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist, dabei alles umrühren. Variante Ursprünglich ist dies ein Rezept zur Verwendung von übrig gebliebenem Geflügelfleisch. Stehen keine Reste zur Verfügung, kann auch frische Hähnchenbrust, in Würfel geschnitten und kurz angebraten, verwendet werden.

© 2026 coquina.de