

Provenzalisches Huhn / Schnellstes Huhn der Welt

Studentenessen am 01.04.2001 bei Peter,
frei nach Biolek

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 6 Personen

2-3 Knoblauchzehen
3 doppelte Hähnchenbrüste, entbeint; oder 6
Hühnerschenkel
75 g Butter
Salz
1 Msp Cayennepfeffer
3-4 TL Paprikapulver edelsüß
1 große Dose geschälte Tomaten
1/8 l trockener Vermouth (z.B. Noilly Prat)
1/2 TL getrockneter Thymian
1 Becher Sahne
1 Becher Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Die Knoblauchzehen pellen und grob hacken. Die Hähnchenbrüste (oder Hühnerschenkel) mit Küchenkrepp trocknen und halbieren.

In einer großen Pfanne, zu der es einen Deckel gibt, die Butter erhitzen und die Fleischstreifen bei starker Hitze kurz und scharf anbraten, dann die Temperatur verringern, mit Salz, dem Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Tomaten, Knoblauch und den Vermouth dazugeben, zugedeckt etwa 20 Minuten (Hühnerschenkel 30 Minuten) schmoren lassen, den Deckel abnehmen, nach Geschmack einen halben TL Thymian (oder mehr), die Sahne und Crème fraîche unterrühren und alles etwas einköcheln lassen. Vielleicht noch mit Salz abschmecken.

Dazu: frisches Weißbrot oder körniger Reis.

Bei Peter gab es Stangenbrot und Feldsalat mit dieser leckeren Soße dazu. Vorher gab es eine kalte Avocado-Suppe mit Lachsstreifen. Von dieser Suppe habe ich leider das Rezept noch nicht vorliegen. Zum Nachtisch gab es Zitronenparfait.