



Susann Atwell

Provenzalisches Huhn mit Wildreis

Zutaten für zwei Personen

Für das Hähnchen:

- 2 Hähnchenbrüste ohne Haut
- 3 Knoblauchzehen
- 400 g geschälte Tomaten
- 200 g Sahne
- 200 g Crème fraîche
- 125 ml trockener Wermuth
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 4 TL edelsüßes Paprikapulver
- 4 Zweige Thymian
- 1 EL getrocknete Kräuter der Provence
- 75 g Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Die Knoblauchzehen abziehen und grob hacken.

In einer Pfanne mit Deckel die Butter erhitzen und das Huhn scharf anbraten. Die Temperatur verringern und mit Salz, Cayennepfeffer und dem Paprikapulver würzen.

Die Tomaten, Knoblauch und den Wermuth dazugeben und abgedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen.

Den Deckel abnehmen, Sahne, Crème fraîche, Kräuter der Provence und Thymian dazugeben und einköcheln lassen.

Für den Reis:

- 120 g Wildreismischung
- ¼ TL feines Salz

Den Reis in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 14 Minuten gar kochen.

Den Reis abgießen und warm stellen.

Das provenzalische Huhn mit Wildreis auf Tellern anrichten, mit etwas Thymian aus der Sauce garnieren und servieren.