

Provenzalisches Huhn mit Wildreis

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 Kräuter der Provence	75 g Butter	Salz

Für den Reis:

120 g Wildreismischung	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz
------------------------	------------------------------

Für das Hähnchen:

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:

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.

Susann Atwell am 18. Dezember 2017