

Das schnellste Huhn der Welt

6 Hühnerschenkel	2-3 Knoblauchzehen	75 g Butter
1 große Dose geschälte Tomaten	1 Becher Sahne	1 Becher Crème-fraîche
1/8 L trockener Wermut	1 Msp. Cayenne-Pfeffer	3-4 TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL getrock. Thymian	Salz	

Nun geht es los: Ist die Butter in der schweren Pfanne geschmolzen, kommen die Hähnchenteile auch schon hinein. Sie werden bei starker Hitze scharf angebraten und mit Salz, Cayenne-Pfeffer und edelsüßem Paprika gewürzt. Anschließend kommen, nun bei reduzierter Hitze, der gehackte Knoblauch, ein üppiger Schluck trockener Wermut und geschälte (Dosen-)Tomaten hinzu. Deckel darauf, eine halbe Stunde schmoren, mit getrocknetem Thymian und Salz abschmecken. Und dann wird es üppig, denn Bielek spart nicht an sündigen Geschmacksträgern wie Sahne und Crème fraîche, die gemeinsam mit dem gegarten Huhn erhitzt werden.

Alfred Bielek am 24. November 2022