


# Bioleks: Provenzalisches Huhn / Das schnellste Huhn der Welt

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-schnellstes-provenzalisches-huhn-der-welt](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-schnellstes-provenzalisches-huhn-der-welt)

## Zutaten:

- 3 doppelte Hähnchenbrüste oder 6 Hühnerschenkel
- 2-3 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 75g Butter
- 1 große Dose geschälte Tomaten
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 1/8 Liter trockener Vermouth
- Salz
- 1 Msp. Cayenne-Pfeffer
- 3-4 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL getrockneter Thymian

## Zubereitung:

Butter in einer Pfanne erhitzen und die halbierten Hähnchenbrüste- oder Schenkel darin kurz und scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren und alles mit Salz, Cayenne-Pfeffer und Paprika würzen.

Tomaten, Knoblauch und Vermouth dazugeben und zugedeckt 20 bzw. die Schenkel 30 Minuten schmoren lassen. Dann Thymian, Sahne und Crème fraîche unterrühren und etwas einkochen lassen. Vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

*Rezept: Alfred Biolek*

*Quelle: alfredissimo! 22.3.1996*

*Prominenter Gast: Klaus Töpfer*