

Rezept Martini-Hähnchen

Dieses Rezept ist ein Muss für alle Wermut-Anhänger.

Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets
1 Dose gehackte Tomaten
5 EL getrockneter Thymian
 $\frac{1}{2}$ l Martini Bianco oder Noilly Prat
Salz, Pfeffer
Currypulver
2 Knoblauchzehen
400 ml Sahne
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und von allen Seiten kräftig mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver einreiben.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenbrust bei großer Hitze kurz anbraten.

Anschließend das Fleisch heraus nehmen und zur Seite stellen.

Den Knoblauch abziehen, in die Pfanne mit dem verbliebenen Bratenfett pressen und die Tomaten hinzugeben.

Anschließend noch eine ordentliche Prise Salz und Pfeffer dazu. Die Soße für das

Martini-Hähnchen aufkochen, das Fleisch wieder hinein legen und bei niedrigster Stufe ca. 20 min zugedeckt köcheln lassen.

Nach der ersten Kochzeit den Martini bzw. Noilly Prat zugießen, anschließend die Sahne unterrühren und erneut für 10 min köcheln lassen.

Zum Schluss den Thymian unter das Martini-Hähnchen geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zu dem Martini-Hähnchen eignet sich Paprika-Gemüse oder auch Brot als Beilage.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)