

Hähnchen provençal im Dampfkochtopf (2 Personen)

- 1 Hähnchen (ca. 1 kg)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, kleingehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Tomaten
- 1/8 l Rotwein
- 1 TL Kräutermischung provençal
- 1 Prise Fenchelkörner
- Salz, Pfeffer

Hähnchen waschen, trockentupfen, in 8 Teile zerlegen. Olivenöl im Dampfkochtopf erhitzen, Hähnchenteile goldgelb anbraten, Zwiebel dazugeben und 2 Minuten anbraten, dann gepresste Knoblauchzehen und kleingeschnittene Tomaten dazugeben, ebenso Rotwein, Kräutermischung, Fenchelkörner, Salz und Pfeffer. Eventuell auch gerade Reis oder Kartoffeln dazugeben.

Dampfkochtopf verschliessen und ca. 8 Minuten schmoren lassen.

Hähnchen anrichten, Sauce etwas andicken und darüber geben.