

Provenzalisches (beschwipstes) Huhn aus dem Thermomix®



© Provenzalisches Huhn - Rezepte mit Herz



30 min



leicht



4 Personen

Super schnell gemixt, lecker mit Brot, perfekt für jede Party!

Wir lieben Mixen

- Wir machen eure Lieblingsrezepte thermomix-tauglich!

Leserin Sabine hat uns im Rahmen der Aktion "Wir lieben Mixen" ein Rezept für "beschwipstes Huhn" zugeschickt mit der Bitte, dieses Thermomix-tauglich zu machen. Haben wir doch gern gemacht. Hier ist unser Rezept für provenzalisches Huhn (beschwipstes Huhn)

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an: rezeptemitherz@konstanzemedia.de

Wir freuen uns auf eure Einsendungen!

Lass es dir schmecken, Sabine!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Hühnerbrust, in mundgerechte Würfel von ca. 2 x 2 cm geschnitten
<input type="checkbox"/>	2	Zwiebeln
<input type="checkbox"/>	75 g	Butter
<input type="checkbox"/>	1	Dose Tomaten (400g)
<input type="checkbox"/>	1 TL	Gemüsebrühe
<input type="checkbox"/>	1 TL	Salz
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	200 g	Martini bianco (oder anderer Wermut)
<input type="checkbox"/>	200 g	Schmand
<input type="checkbox"/>		Thymian, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
<input type="checkbox"/>		Öl zum Anbraten

Zubereitung

Provenzalisches Huhn oder "beschwipstes Huhn"

1. Hühnerbrustwürfel in einer Pfanne scharf anbraten und beiseitestellen.
2. Zwiebeln abziehen und in groben Stücken in den Mixtopf geben, Butter hinzufügen und 3 Min./120 °C (TM 31: Varoma)/Stufe 1 andünsten. Tomaten, Gemüsebrühe, Salz, Zucker Martini und Hühnerbrustwürfel hinzufügen und 20 Min./Varoma/Linkslauf/Rührstufe garen.
3. Schmand hinzufügen und 5 Min./100 °C/Linkslauf/Rührstufe kochen.
4. Mit Thymian, Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abschmecken und mit Baguette oder Reis servieren.

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram unter @rezeptemitherz_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag #wirliebenmixen

Wir sehen uns!