

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Armand du Toit aus Südafrika empfiehlt:

### Juicy Chicken

& DuVon Chenin Blanc

#### Zutaten (für 4 Personen)

2 Hähnchenbrustfilets  
400 g Cherry-Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
200 g schwarze Oliven (entsteint)  
75 g Butter  
1 TL Olivenöl  
½ TL Cayennepfeffer  
3 TL Paprikapulver  
2 Rosmarinzweige  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
¼ l Weißwein (DuVon Chenin Blanc)



#### Zubereitung

Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in 4 – 6 gleichgroße Stücke schneiden. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenstücke darin von allen Seiten kurz scharf anbraten. Fleisch mit Cayennepfeffer, Paprikapulver und grob gemahlener Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, geviertelte Cherry-Tomaten und Rosmarinzweige dazu geben. Alles 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, zwischendurch das Fleisch im Sud wenden. Schwarze Oliven dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles weitere 5 Minuten ziehen lassen. Zusammen mit Reis oder frischem Baguette servieren.

Der passende Begleiter zum Juicy Chicken ist der DuVon Chenin Blanc aus Südafrika.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)