

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Christoff de Wet aus Südafrika empfiehlt:

### Besoffenes Hühnchen

& De Krans Pinotage Rosé

#### Zutaten (für 2 Personen)

500 g Hähnchenbrustfilet  
1 Zwiebel, in Streifen geschnitten  
1 Knoblauchzehe, klein gehackt  
150 g Champignons, geviertelt  
1 große Möhre, in Scheiben  
200 ml Hühnerbrühe  
200 ml Roséwein  
1 EL Butter  
2 EL Pflanzenöl  
50 ml Sahne  
3 EL Mehl  
Salz und Pfeffer



#### Zubereitung

Hähnchenbrust mit Mehl bestäuben. In einer großen Pfanne Butter und Öl erhitzen, bemehlte Hähnchenbrustfilets darin goldgelb anbraten, wieder herausnehmen und zur Seite stellen. Im Fett Zwiebel und Knoblauch dünsten bis sie weich sind, dann mit etwas Mehl besprenkeln. Hühnerbrühe und Wein dazu gießen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Hähnchenbrustfilets in den Sud geben und bei kleiner Hitze 30 Min. garen lassen. Die letzten 10 Min. Champignonviertel und Möhrenscheiben mit garen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne hinzugießen.

Parallel 2 Portionen Langkornreis kochen und mit dem Huhn servieren.

Als passenden Wein empfiehlt Christof de Wet den fruchtigen De Krans Pinotage Rosé.

Guten Appetit!

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