

Schnelles Huhn

3 große, halbfest kochende Kartoffel in Achtel schneiden und in heißer Butter schwenken. Salzen erst beim Servieren.

Alternativ: 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser, etwas Salz, sowie eine kleine, geschälte Zwiebelhälften mit je einer Nelke bestecken und zusammen mit einem Teelöffel Butter zugedeckt 25 Minuten ziehen lassen.

Ein Hühnerfilet teilen, so dass etwa vier gleich kleine, etwa 1 cm dicke Stücke entstehen, diese etwas salzen, mit Zitronenpfeffer betreuen und mit dünn geschnittenem Frühstücksspeck umwickeln.

Bei großer Hitze anschmoren, danach mit Weißwein aufgießen und bedeckt zehn Minuten dünsten lassen. Mit einer Idee scharfem Senf abschmecken und mit Bratkartoffeln *oder Reis* servieren.

