

## Das Rezept

### Zutaten für 4 Personen:

4–8 Hühnerschenkel  
(je nach Appetit)  
Salz, Pfeffer  
Herbes de Provence  
2 EL Bratbutter  
100 g Speckwürfel  
1 Peperoncino  
5 dl Weisswein  
1 Handvoll schwarze  
griechische Oliven

Die Hühnerschenkel enthäuten und mit Salz, Pfeffer und Herbes de Provence würzen. In einer Kasserolle die Bratbutter erhitzen und die Schenkel von allen Seiten kupferbraun anbraten. Speckwürfel und den fein geschnittenen Peperoncino zugeben und kurz mitbraten. Wenn's so richtig brutzelt, mit Weisswein (roter Wein macht das Fleisch unansehnlich) ablöschen. Die Oliven entsteinen und begeben, das Ganze auf kleinem Feuer ca. 30 Minuten köcheln lassen. Abschmecken – et voilà. Mit breiten Nudeln servieren.

**Variante:** Getrocknete Steinpilze einweichen und mitkochen.

## Dazu passen ...

... mein zweites Lieblingsgericht: Ratatouille; Zucchini, Aubergine, Peperoni zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch und einem Schuss Sojasauce gegart.