

Paprikahendl

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

1	Poularde (Brathuhn)
250 G	feingehackte Zwiebel
1	roter Paprika
50 G	Schweineschmalz
40 G	edelsüßes Paprikapulver
300 ML	Wasser
125 ML	Schlagobers
40 G	Weizenmehl
1 EL	Paradeismark
	etwas Zitronensaft und Schale
	Salz

Zubereitung

1. Das Brathuhn waschen und klein zerteilen. Die Teile salzen, in heißem Öl schonend anbraten und herausnehmen.
2. Im Bratrückstand Zwiebeln und gewürfelten Paprika anrösten, Paprika einrühren und gleich mit Wasser oder Suppe aufgießen.
3. Tomatenmark und geriebene Zitronenschale dazugeben und salzen.
4. Die Hühnerstücke dazugeben und zugedeckt weichdünsten.
5. Hühnerstücke wieder herausnehmen, Mehl und Schlagobers mit dem Schneebesen schnell einrühren, einige Minuten köcheln lassen.
6. Mit Zitronensaft und Schale sowie Salz würzig abschmecken.