

Paprikahenderl



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 110 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kreuzkümmel	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	40 g
Sauerrahm / saure Sahne	¼ Liter
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	40 g
Olivenöl	1 dl
Zwiebeln	300 g
Hähnchenkeulen / Hühnerkeulen	4 Stk.
Essig	1 Dash / Spritzer
Knoblauchzehen	2 Stk.
Hühnerbrühe / Geflügelbrühe	6 dl

Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen und kleinwürfelig schneiden. Die geschälten Zwiebel ebenfalls kleinwürfelig schneiden.

Von den Hühnerkeulen die Haut abziehen und in der Mitte beim „Kniegelenk“ teilen.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und dem kleinwürfelig geschnittenen Knoblauch würzen.

In einem geeigneten Topf das Öl heiß werden lassen und die kleingeschnittenen Zwiebeln darin anschwitzen lassen. Die gewürzten Hühnerstücke dazugeben und anbraten lassen.

Paprikapulver dazugeben, umrühren mit einem Spritzer Essig ablöschen und mit Hühnerbrühe aufgießen und weichdünsten. Hühnerstücke herausnehmen.

Sauerrahm und Mehl mit einer Schneerute gut vermischen und zügig in die Sauce untermischen (es sollen keine Klumpen entstehen). Weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen. Hühnerstücke wieder in die Sauce geben und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage kann jede Art von Teigwaren oder Nockerln verwendet werden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1650-Paprikahenderl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at