Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Paprikahendl

Griaß di Rezepte | Geflügelgerichte | Hausmannskost | Österreichisch



Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Hühnerteile kalt abspülen und trocken tupfen. Im Butterschmalz anrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Im Bratenrückstand die Zwiebel und den Knoblauch leicht anrösten und das Tomatenmark dazu- geben. Bei wenig Hitze das Paprikapulver zugeben (paprizieren) – kurz rösten.

Mit der Hühnersuppe aufgießen. Mit Salz und Zitronenzesten würzen und das Fleisch wieder dazugeben. Bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten dünsten. Das Mehl mit dem Sauerrahm glattrühren. In den simmernden Fond einrühren und einmal aufkochen lassen, damit das Mehl bindet und sich verkocht.

Tipp: Dazu passen gekochte Erdäpfel, Spätzle oder Nockerl.

Zutaten

- 750 g Hühnerbrust und/oder Keule
- 2 EL Butterschmalz
- 20 g Paprikapulver, edelsüß
- Schale einer Bio-Zitrone
- 2 EL Paradeismark
- 1/2 l Hühnersuppe
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Mehl
- 200 g Sauerrahm
- frische Petersilie