

Nah&Frisch

Professional

## Paprikahendl

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Hausmannskost

Österreichisch



### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Hendlteile in heißem Fett rundherum anbraten, danach herausnehmen. Im Bratenrückstand die fein gehackten Zwiebeln anrösten, Paprikapulver und Paradeisermark hinzufügen, kurz mitrösten, dann mit Wein ablöschen. Majoran und Lorbeerblatt hinzufügen, mit Suppe aufgießen, die angebratenen Hühnerstücke hineingeben und darin ca. 45 Minuten weich dünsten, dabei zwischendurch immer wieder umrühren.

Wenn das Hendl gar ist, den Sauerrahm mit der Stärke verquirlen, in den leicht köchelnden Saft einrühren, einige Minuten unter Rühren eindicken lassen. Das Paprikahuhn in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Als Beilage zum Paprikahendl passen Nockerln, Salzerdäpfel oder Reis.

### ZUTATEN

2 Hühnerkeulen und

2 Hühnerbrüste (ohne Haut und Knochen)

Salz und Pfeffer

4 EL Öl

2 Zwiebeln

1 EL Paprikapulver

1 EL Paradeisermark

250 ml Weißwein

Majoran

1 Lorbeerblatt

500 ml Geflügelsuppe

2 EL Sauerrahm

1 EL Maisstärke