

Ernestine Reichart-Pözl

User

Paprikarahmhendl

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Hausmannskost

Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Das ganze Hendl zerlegen und die Haut abziehen, mit Salz und Paprikapulver einreiben. Das Fett (Butterschmalz) in einer tiefen Pfanne erhitzen und die eingeriebenen Hendlteile auf beiden Seiten scharf anbraten. Mit Wasser ablöschen und mit Suppenwürze würzen. Zudecken und ca. 30 Min. köcheln. Obers mit Mehl verrühren und durch ein Sieb einrühren. Kurz aufkochen und abschmecken.

Dazu passt: Baguette, Semmelknödel, Kartoffeln und Salat.



ZUTATEN

1 ganzes Hendl

Salz

Paprika

Suppenwürze

1 Becher Obers

Mehl

Fett