Einfaches Paprikahuhn

Das Rezept für das einfache Paprikahuhn kommt aus der österreichischen, ungarischen Küche. Unbedingt ausprobieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Huhn (ca. 1,25 kg küchenfertig)
1 Stk.	Zwiebel (große)
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Pflanzenöl
2 EL	Paprikapulver (mild, edelsüß)
250 ml	Gemüsebrühe
250 g	Sauerrahm
2 EL	Mehl
	Salz

Zubereitung

1. Für das **einfache Paprikahuhn** das Huhn mit Wasser abspülen und tranchieren. Wie das funktioniert findest du hier. Danach großzügig mit Salz würzen.

2. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Das Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Das edelsüße Paprikapulver und Hühnerteile hinzugeben, rundum anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und das Fleisch zugedeckt bei niedriger Temperatur zirka 50 Minuten weich garen.

3. Den Sauerrahm mit Mehl verrühren zum Paprikahuhn geben und einrühren. Weitere 5 Minuten ziehen lassen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zum einfachen Paprikahuhn zum Beispiel Nudeln, Spätzle, Salzkartoffeln, Reis oder Nockerln servieren. Mit gehackter Petersilie und dünnen Paprikastreifen garnieren.