Hendlgulasch

Das Hendlgulasch ist eine geschmackvolle und würzige Hauptspeise. Das Rezept mit dem beliebten Geflügel ist einfach zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Huhn (1 - 1,25 kg)
2 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauch
1 TL	brauner Zucker
1 TL	Tomatenmark
1 EL	Mehl (glatt)
1 EL	Bio-Zitronen
1 l	Hühnerfond
0.5 TL	gemahlenen Kümmel
1 TL	Majoran (getrocknet)
250 ml	Schlagobers
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Hendlgulasch** das Geflügel zuerst tranchieren. Eine Anleitung dafür findest du hier.

2. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Hendl Stücke kurz rundum anbraten, vom Topf nehmen und beiseite stellen. Die Schale der Zitronen abreiben und die Zitrone auspressen.

3. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. In den Topf geben und goldbraun dünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Das Mehl und Tomatenmark kurz

mit rösten und mit dem Zitronensaft ablöschen. Mit Hühnerfond aufgießen, Fleisch wieder in den Topf legen und mit Kümmel und Majoran würzen. Etwa 40 Minuten garen lassen, danach das Fleisch herausheben und zur Seite stellen.

4. Das Obers in den Gulaschsaft rühren und etwa um ein Drittel einkochen lassen. Das Paprikapulver erst in den letzten 15 Minuten einrühren, dadurch bleibt die Farbe und Geschmack intensiver und frischer. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Tipp

Wenn man das Hendlgulasch gerne etwas Schärfe verleihen möchte, einfach eine halbe Chilischote fein geschnitten dazu geben. Als Beilage Spätzle, Butternockerl oder Semmelknödeln reichen.