Hühnerragout mit Paprika

Das Hühnerragout mit Paprika schmeckt so gut wie es aussieht und ist mit diesem Rezept ganz schnell gekocht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 EL	Dinkelmehl
2 Stk.	Hühnerfilet
3 EL	Öl
2 Stk.	Paprika
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Sauerrahm
2 EL	Tomatenmark
750 ml	Wasser
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für das **Hühnerragout mit Paprika** das Fleisch in Würfel schneiden. Mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Zwiebel und Paprika putzen und in schmale Streifen schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen, Hühnerfilet und Gemüse darin anbraten. Das Tomatenmark zufügen und kurz anrösten, mit Wasser aufgießen. Köcheln lassen.

3. Etwas Wasser mit Sauerrahm und Dinkel mischen und zu den anderen Zutaten in den Topf rühren. Einmal aufkochen lassen. Zum Schluss die gehackte Petersilie zufügen.

Tipp

Garniert mit Kräutern oder in Scheiben geschnittenen Kirschtomaten schmeckt das Hühnerragout mit Paprika noch besser. Als Beilagen passen Nudeln, Reis, Kartoffeln und viele Gemüsesorten.