Paprika-Hühnerschenkel

Die Paprika-Hühnerschenkel mit feiner Sauce sind eine vorzügliche Hauptspeise. Als Beilage passend Nudeln, Spätzle oder Reis servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

4 Stk.	Hühnerkeulen (Ober-u.Unterschenkel)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Pflanzenöl
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
250 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Sauerrahm
2 EL	Mehl
	Salz

Zubereitung

1. Die **Hühnerschenkel** unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einem großen Topf oder einer tiefen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Das edelsüße Paprikapulver zu den Zwiebeln geben und kurz mit anrösten, damit sich das Aroma entfaltet. Die Hühnerschenkel hinzufügen und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Gemüsebrühe angießen, sodass die Hühnerschenkel gut bedeckt sind. Den Deckel auf den Topf setzen und das Fleisch bei niedriger Temperatur zirka 45 Minuten sanft schmoren lassen.

2. Den Sauerrahm mit Mehl in einer Tasse glatt rühren. Die Mischung in die Sauce einrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Nach Belieben mit Salz

und Pfeffer abschmecken und die **Paprika-Hühnerschenkel** servieren.

Tipp

Die Paprika-Hühnerschenkel schmecken besonders gut mit Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Spätzle. Ein frischer grüner Salat rundet die Mahlzeit perfekt ab.