Paprikahendl

Knusprig, würzig und lecker: das Paprikahendl nach einem ungarischen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1.5 kg	Hühner (Hühnerkeulen, Hühnerflügerl usw.)
3 Stk.	Zwiebel
3 EL	Butterschmalz
1 EL	Paradeisermark
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
500 ml	Hühnerfond
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 EL	Créme frâiche
1 TL	Maisstärke

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung des **Paprikahendls** die einzelnen Hühnerteile gründlich salzen und pfeffern. Zwiebeln abziehen und in feine Stücke schneiden.

2. Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Hühnerteile scharf anbraten. Im Anschluss wieder herausnehmen. Zwiebeln, Paprikapulver und Tomatenmark in das Butterschmalz geben und nach dem Rösten mit Hühnerfond ablöschen. Die Sauce pfeffern und salzen. Ein Lorbeerblatt hinzugeben.

3. Hühnerteile im Paprikasaft bis zu 30 Minuten dünsten, bis das Fleisch gar ist. Die Hühnerstücke mit Flüssigkeit bedecken. Paprikasauce immer wieder umrühren.

4. Sind die Hühnerteile gar, können sie aus der Sauce genommen werden. Crème fraîche und Maisstärke vermischen und zum Andicken in die Sauce geben. Hühnerstücke in Kombination mit der Paprikasauce servieren.

Tipp

Das Ursprungsland vom Paprikahendl ist Ungarn. Hier empfiehlt sich die ungarische Reibgerstl/Tarhonya oder Nockerln als Beigabe und ein kühles Bier oder ein trockener Wein.