Paprikahuhn

Mit diesem Rezept kann man ein köstliches pikantes Paprikahuhn zubereiten. Wer es noch schärfer mag, gibt Chilipaprika oder Chilischoten dazu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

1.5 kg	Hühner
1 Bund	Wurzelgemüse
250 g	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Schmalz
1 EL	Paradeisermark
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 l	Hühnersuppe (oder Wasser)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Zitronenschale (abgerieben)
2 EL	Sauerrahm
1 EL	Mehl

Zubereitung

1. Beim **Paprikahuhn** als erstes die Brühe zubereiten. Das Huhn gründlich waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Anschließend zerteilen, häuten, Rückgrat entfernen. Haut, Hühnerklein, Rückgrat und abgeschnittene Teile in ein Sieb geben. Mit kochendem Wasser überbrühen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. In einen Topf geben, das Wurzelgemüse (bzw. die Schalen/Abschnitte) zufügen, mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen. Gut auskochen lassen und die Brühe abseihen.

2. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Einen großen Topf mit Schmalz erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten, bis sie goldgelb anlaufen. Ein wenig Paradeisermark zufügen und einrühren. Auf niedrige Temperatur herunterschalten und das Paprikapulver unterrühren. 1 bis 2 Minuten garen lassen, dabei rühren. Mit der Hühnerbrühe oder Wasser ablöschen und aufgießen. Die Temperatur wieder erhöhen, aufkochen lassen. Würzen mit abgeriebener Zitronenschale, Pfeffer und Salz. Das Lorbeerblatt zufügen. Eine halbe Stunde lang sprudelnd kochen lassen. Auf mittlere Hitze stellen und eine Stunde lang köcheln lassen. Bei Bedarf Wasser oder Brühe nachgießen und nach Belieben Fettaugen entfernen.

3. Nach der Garzeit kann man die Zwiebeln nach Wunsch abseihen oder im Topf lassen. Die Hühnchenteile pfeffern und salzen, nicht anbraten. Mit in den Topf geben und bei niedriger Temperatur etwa 50 bis 60 Minuten lang dünsten lassen, bis das Fleisch weich ist.

4. Anschließend etwas Mehl mit Sauerrahm glattrühren. Die Sauce abbinden und noch einmal aufkochen lassen. Das Lorbeerblatt herausfischen und entsorgen. Jetzt das Paprikahuhn nur noch auf Tellern anrichten.

Tipp

Als Beilagen zum Paprikahuhn passen zahlreiche Gemüsesorten, Salate, Nockerln, Nudeln, Spätzle, Kartoffeln oder Reis.