

Paprikahendl



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer / Geschirr & Deko: www.IKEA.at

Zubereitung:

1. Für das **Paprikahendl** die Hühnerteile waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und kräftig salzen.
2. In einer großen Kasserolle das Butterschmalz erhitzen, Hühnerteile darin von allen Seiten anbraten und wieder herausheben.
3. Zwiebeln hacken und gemeinsam mit den durch die Presse passierten Knoblauchzehen im verbliebenen Fett goldgelb rösten.
4. Die Kasserolle vom Feuer nehmen, das Paprikapulver einrühren und sofort mit Suppe oder Wasser aufgießen.
5. Nun das Paradeismark sowie etwas geriebene Zitronenschale einrühren, mit Salz würzen, die Hühnerteile wieder hineingeben und zugedeckt etwa 40 Minuten weich dünsten.
6. Die Hühnerteile währenddessen ab und an wenden. Kurz vor Ende der Garzeit das Mehl mit dem Rahm vermengen, Hühnerteile wiederum herausnehmen und warm stellen.
7. Rahm einrühren und Soße so lange aufkochen lassen, bis sie die richtige Sämigkeit hat. Dabei mit einem Schneebesen ständig rühren, damit sie nicht klumpt.
8. Schlagobers und etwas Zitronensaft zugießen und die Soße durch ein feines Haarsieb oder eine Flotte Lotte passieren.
9. Hühnerteile wieder in die fertige Soße legen und kurz noch einmal anwärmen.
10. **Paprikahendl** in einer gut vorgewärmten Schüssel anrichten und mit knackigen oder leicht ansautierten bunten Paprikaschoten sowie einem Klacks Rahm garnieren.

Tipp:

Selbstverständlich können auch andere Hühnerteile oder ein ganzes Huhn für dieses Gericht verwendet werden. In der Praxis erweist es sich jedoch, dass Biegel (Ober- und Unterkeulen) und Flügel als **Paprikahendl** am saftigsten bleiben.

Kochdauer: 30 bis 60 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Österreich , Wien

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stk. Hühnerbeugerl
- 4 Stk. Hühnerflügel
- Salz
- 3 EL Butterschmalz
- 2 Stk. Zwiebeln
- 2 Zehe(n) Knoblauch (zerdrückt)
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 400 ml Hühnersuppe (oder Wasser)
- 1 TL Paradeismark
- 1 Stk. Zitrone (Saft und Schale, ungespritzt)
- 2 EL Mehl
- 150 ml Sauerrahm
- 80 ml Schlagobers
- Paprikaschoten (bunt und etwas Sauerrahm zum Garnieren)