

Paprikahuhn auf koreanische Art



Foto: ichkoche.at / Blanka Kefer

Zubereitung:

1. Für das **Paprikahuhn** das Huhn waschen und in kleine Stücke zerteilen. Mischen Sie die Zutaten der Marinade in einer Schüssel, geben Sie die Hühner Teile dazu und lassen Sie alles ca. 30 Minuten lang durchziehen.
2. Schneiden Sie die rote Rübe, die Kartoffeln und die Zwiebel in ca. 3 x 3 cm große Stücke, die Lauchzwiebel und die Chilischote in ca. 2 cm breite Ringe.
3. Kochen Sie die marinierten Fleischstücke in 6 Tassen Wasser (oder Brühe) halbweich.
4. Bereiten Sie inzwischen die Gewürzsoße zu.
5. Wenn das Fleisch halbgar ist, geben Sie die Gewürzsoße und die vorbereiteten Gemüsestücke dazu und kochen alles weiter.
6. Abschließend geben Sie die Lauchzwiebel- und Chiliringe dazu und schmecken mit Sesamöl und Salz ab.

Tipp:

Wenn Sie die scharfe Soße des **Paprikahuhn Rezeptes** nicht mögen, kann statt des koreanischen Chilipulvers auch süßes Paprikapulver verwendet werden!



Quelle:

Koreanische Küche

Verein der Koreaner in Österreich

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Korea

Zutaten:

Für die Marinade:

- Pfeffer (gemahlen)
- Reiswein (oder Weißwein)
- Zitronensaft
- Salz

Für die Gewürzsoße:

- 3 EL Chilipaste
- 3 EL Chilipulver
- 5 EL Sojasauce
- 2 EL Weißwein
- 1 EL Honig
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL Knoblauch (gehackt)
- 1/3 EL Ingwerpulver
- 1 EL Sesamöl
- Salz

Für das Huhn:

- 1 Stk. Huhn (mittelgroß)
- 4 Stk. Kartoffeln
- 1/2 Stk. rote Rübe
- 1 Stk. Zwiebel
- 6 Tasse(n) Wasser (oder Hühnerbrühe)
- 1 Stk. Lauchzwiebeln
- 1 Stk. Chilischoten