



Nah&Frisch

Professional

Paprikahendl

Griaß di Rezepte

Geflügelgerichte

Hausmannskost

Österreichisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:

Die Hühnerteile kalt abspülen und trocken tupfen. Im Butterschmalz anrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Im Bratenrückstand die Zwiebel und den Knoblauch leicht anrösten und das Tomatenmark dazu- geben. Bei wenig Hitze das Paprikapulver zugeben (paprizieren) – kurz

ZUTATEN

750 g Hühnerbrust
und/oder Keule

2 EL Butterschmalz

rösten.

Mit der Hühnersuppe aufgießen. Mit Salz und Zitronenzesten würzen und das Fleisch wieder dazugeben. Bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten dünsten. Das Mehl mit dem Sauerrahm glattrühren. In den simmernden Fond einrühren und einmal aufkochen lassen, damit das Mehl bindet und sich verkocht.

Tipp: Dazu passen gekochte Erdäpfel, Spätzle oder Nockerl.

20 g Paprikapulver,
edelsüß

Schale einer Bio-Zitrone

2 EL Paradeismark

1/2 l Hühnersuppe

1 Zwiebel, fein geschnitten

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Mehl

200 g Sauerrahm

frische Petersilie