



Paprika Huhn (Hühner-Gulasch)

Gulasch aus einem Huhn mit Nockerl

Quelle: Gute Küche

Zutaten

Menge	Zutat
Fleisch	
1 Stk	Huhn
Sauce	
4 TL	Paprika rot edelsüss gemahlen
1 TL	Salz
2 Stk	Tomaten
2 EL	Sonnenblumen Öl
1 Stk	Zwiebel
4 Stk	Knoblauchzehen
1 Prise	Pfeffer
100 ml	Schlagobers
200 ml	Sauerrahm
250 ml	Hühnersuppe
1 EL	Maizena (Maisstärke)

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Huhn (10 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	1.	1 Stk Huhn gut waschen und danach in große Stücke zerlegen. (Aus den Flügelrn und dem Rücken kann man eine Suppe machen). Anschließend die Hühnerstücke mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer gut würzen.

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Sauce (20 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|--|
| <input type="checkbox"/> | 2. | <p>1 Stk Zwiebel schälen, klein schneiden und mit 2 EL Sonnenblumen Öl goldgelb in einer Pfanne anbraten. Nun die 4 Stk Knoblauchzehen ebenfalls schälen, klein schneiden und in der Pfanne mit anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und nun 4 TL Paprika rot edelsüss gemahlen unterrühren.</p> |
|--------------------------|----|--|

Fleisch (20 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 3. | <p>Nun das ganze in einen großen Topf geben und mit 250 ml Hühnersuppe aufgießen. Das vorbereitete Fleisch ebenfalls dazugeben. Das ganze nun zugedeckt 20 Minuten dünsten lassen und öfter umrühren.</p> |
|--------------------------|----|---|

Fertig dünsten (20 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|--|
| <input type="checkbox"/> | 4. | <p>2 Stk Tomaten klein schneiden und in den Topf dazu geben. Bei schwacher Hitze das ganze nun 20 Minuten lang fertig garen.</p> |
|--------------------------|----|--|

Abschmecken (5 Minuten)

- | | | |
|--------------------------|----|---|
| <input type="checkbox"/> | 5. | <p>Das Fleisch nun aus dem Topf nehmen 100 ml Schlagobers und 200 ml Sauerrahm dazugeben und das ganze mit dem Pürrierstab mixen. Mit 1 Prise Salz und 1 Prise Pfeffer weiß abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz 1 EL Maizena (Maisstärke) einrühren. Zuletzt das Fleisch wieder dazugeben und das ganze noch einmal aufkochen lassen.</p> |
|--------------------------|----|---|

Hauptspeisen

Light

Alkohol

• **Schwierigkeit** • **Bewertung**
Mittel Keine Bewertung

• **Zeitkategorie** • **Zeit**
1 Stunde 15 Minuten

• **Nährwert** • **Preiskategorie**
Mittel



Besuch

• Punkte
0