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)
☐
1.

1 Stk 1Huhn gut waschen und danach in große Stücke zerlegen. (Aus den Flügerln und dem Rücken kann man eine Suppe machen). Anschließend die Hühnerstücke mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer gut würzen.

Sauce (20 Minuten)
☐
2.

1 Stk 1Zwiebel schälen, klein schneiden und mit
2 EL 2Sonnenblumen Öl goldgelb in einer Pfanne anbraten. Nun die
4 Stk 4Knoblauchzehen ebenfalls schälen, klein schneiden und in der Pfanne mit anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und nun
4 TL 4Paprika rot edelsüss gemahlen unterrühren.

Fleisch (20 Minuten)
☐
3.

Nun das ganze in einen großenTopf geben und mit
250 ml 250Hühnersuppe aufgießen. Das vorbereitete Fleisch ebenfalls dazugeben. Das ganze nun zugedeckt 20 Minuten dünsten lassen und öfter umrühren.

Fertig dünsten (20 Minuten)
☐
4.

2 Stk 2Tomaten klein schneiden und in den Topf dazu geben. Bei schwacher Hir´tze das ganze nun 20 Minuten lang fertig garen.

Abschmecken (5 Minuten)
☐
5.

Das Fleisch nun aus dem Topf nehmen
100 ml 100Schlagobers und
200 ml 200Sauerrahm dazugeben und das ganze mit dem Pürrierstab mixen. Mit
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer weiß abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz
1 EL 1Maizena (Maisstärke) einrühren. Zuletzt das Fleisch wieder dazugeben und das ganze noch einmal aufkochen lassen.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 15 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Mittel

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste