



# Ungarisches Paprikahähnchen, herzhaft lecker

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
  
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, modern zubereitet, kross „schmackig“

## Zutaten

- 4 - 8 Stück handelsübliche Hähnchenkeulen ohne Schlussknochen
- 50 g gewürfelter Speck
- 1 Gläschen brauner Geflügelfond oder Hühnerbrühe
- 200 ml saurer Rahm oder Crème fraiche
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 3 Stück Gemüsepaprika, rot, grün, gelb, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 El edelsüßer Rosenpaprika, Salz, Pfeffer
- 1 El Tomatenmark
- 1 Thymianzweig
- El Pflanzenöl, 1 El Butter
- 2 El Mehl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

In einem Bräter mit Pflanzenöl und Butter anbraten. Farbe nehmen lassen. Für ca. 25 - 30 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben. Danach prüfen, heraus nehmen und zunächst warm halten.

### **Schritt5**

In dem gleichen Bräter den Speck anbraten, die Zwiebeln mit dem Knoblauch dazu geben, glasig angehen lassen.

### **Schritt6**

Die Paprikaschoten und den Thymianzweig zum Ansatz geben, alles mit Rosenpaprika und Tomatenmark, ca. 2 - 3 min. schwitzen lassen. Mit dem Geflügelfond aufgießen, 2 - 3 min. verkochen.

### **Schritt7**

Das Mehl mit der sauren Sahne verrühren, zur Soße geben,

### **Schritt8**

4 - 5 min. auf die benötigte Menge reduzieren lassen, nachschmecken.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Keulen anrichten und mit der Paprikasoße an / unter gießen, um die Keulen appetitlich und kross zu servieren.

### **Schritt11**

Dazu schmecken mit die verschiedensten Teigwaren, besonders schwäbische Spätzle mit gebutterten Semmelbröseln und ein streifig geschnittener Selleriesalat.

**Tags:** althergebracht, herzhaft, lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ungarisches-paprikahaehnchen-herzhaft-lecker/>