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/