Paprikahuhn von Dorli

ZUTATEN

4 Hühnerkeulen

¼ l Hühnerbouillon oder Wasser

200 g feingeschnittene Zwiebel

1/8 l Sauerrahm

1 zerdrückte Knoblauchzehe

Butter, Salz, Edelsüßpaprika-Pulver, Zitronenschale, Tomatenmark (oder 1 frische Tomate), Fett, etwas Mehl

ZUBEREITUNG

Hühnerkeulen salzen und in heißem Fett beidseitig goldgelb anbraten, danach warmstellen.

Im Bratenrückstand Zwiebeln und Knoblauch rösten. Dann die Pfanne kurz vom Herd nehmen, Paprikapulver vorsichtig einrühren und mit Hühnerbouillon aufgießen, etwas Tomatenmark dazu und aufkochen lassen.

Mit Salz und geriebener Zitronenschale würzen.

Die Hühnerkeulen hineingeben und bei schwacher Hitze ½ Stunde dünsten.

Danach herausnehmen und Sauerrahm, der mit etwas warmem Mehl versprudelt ist, in Fond einrühren und unter häufigem Umrühren einkochen.

Am Schluss Fleischteile einlegen und ziehen lassen.

© 3-Paprikahuhn.docx