

Hähnchenpaprikasch

(Ungarisches Paprikahuhn)

Zutaten

- 1 ganzes Huhn
oder
Hähnchenteile
- 2 große Zwiebeln
- 3 EL Paprikapulver
- 2 EL Mehl
- 1 Paprika
einige Peperoni
- 2 Lorbeerblätter
Sauerrahm,
Kartoffeln, Salz
und Pfeffer



Zubereitung

Die geputzten Hähnchenteile waschen. Zwiebeln und Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und bereitstellen.

In einen großen Topf 1 EL (Eßlöffel) Gänseschmalz oder etwas Öl erhitzen, die Zwiebeln darin dünsten. Einen EL Mehl unterrühren, das Paprikapulver dazugeben und alles unter stetigem Rühren anschwitzen. Mit etwas Wasser (ca. 200 ml) ablöschen und kurz kochen lassen. Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter dazugeben und alles gut vermengen. Die Hähnchenteile dazugeben und einige Minuten im konzentrierten Paprikafond schmoren lassen. Mit Wasser auffüllen bis alles gut bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 45 Minuten sanft schmoren lassen, nur ganz vorsichtig umrühren; die Kartoffeln dazugeben und weitere 45 Minuten offen schmoren. Das Reduzieren der Flüssigkeit wirkt geschmacksverstärkend - daher nur soviel Wasser nachfüllen daß alles gerade bedeckt bleibt. Wer es scharf liebt, wird zusätzlich einige Peperoni von Anfang an mitschmoren.

Kartoffeln:

Mehlig kochende Kartoffeln sind nach 1,5 Stunden zu Brei zerkocht. Deshalb eine mehlig kochende Kartoffel klein schneiden und von Anfang an mit schmoren lassen. Die zu Brei zerkochte Kartoffel verleiht der Soße die sämige Konsistenz. Hat man dagegen nur fest kochende Kartoffeln - kann die Soße gegen Ende der Garzeit mit einem EL Fertig-Kartoffelpüree (Pfanni) gebunden werden.

Mit sauren Gurken, Sauerrahm und scharfen Peperoni anrichten.