

## Paprika Huhn nach ungarischem Rezept



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
4 Portionen



Zubereitungszeit  
20 Minuten



Kochzeit  
2 Stunden

### Zutaten

4 ganze Hendlkeulen + 4 Hendl Flügel  
2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
2 weiße Spitzpaprika  
2 Tomaten  
Paprikapulver (edelsüß), Salz, Pfeffer  
Öl/ Fett/ Butterschmalz  
150- 200 ml Wasser  
1 Becher Schmand  
2 El. Mehl



*zur Webseite*



### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten und Paprika waschen, entweder in kleine Würfel schneiden oder mit einem Mixer zerkleinern. Fleisch waschen und trocken tupfen.

Das Öl/ Fett in einem Topf zergehen lassen, die Zwiebeln darin glasig andünsten. Paprika, Tomaten und Knoblauch zufügen und ebenfalls scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und umrühren. Das Fleisch reinlegen, mit Wasser aufgießen, so dass das Fleisch fast bedeckt ist. Zugedeckt ca. 1,5 Stunde köcheln lassen. Wenn nötig Wasser nachfüllen.

Ist das Fleisch durch, können wir dies auf einem Teller zur Seite stellen. In einer Schüssel den Schmand mit Mehl glattrühren und nach und nach von der heißen Sauce dazu geben. Nun gießen wir die Schmand-Mischung zur Sauce. Einmal aufkochen und wenn nötig zum Schluss nochmal abschmecken.

Dazu kann man Reis, Nudel, Spätzle oder Püree servieren.

*Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte*

*Folge uns*

