Paprikahenderl (nach Rolloma)

Kategorien:	Geflügelgerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

1 kuchlfertichs Hendl oder 4 Haxerl (ohne Haut) und 2 Brustfilets
Soiz
a bissl Margarin
Zwiefen
Babrika (wos sunst bei an Babrika-Hendl!!)
¼ L Hendlsuppm
Wossa
Tomatnmoak
griebane Zitronanschoin
Sauarahm
a glotts Mööh
Spätzle oder Nudln

Zubereitung

Waunn da ned graust, daunn wosch amoi des brodfertiche Hendl uandlich unta kloan Wossa.
Viadls , soiz as und brods in haaßa Butta auf beide Seitn goidgööb au.
Im Brodnrückstaund reest jetzand de Zwiefen und eventöö a wenig an Knofe aa.
Nimm de Pfaunn kuaz vom Feia und riah in Babrika ei und mit 1/2 L Hendlsuppm (oda Wossa) tuast es gaunze hibsch aufgiaßn.
Waunnst jetzand es Tomatnmoak dazuagibst, loß ois amoi schee aufkochn.
Wiazn tuast as lediglich mit Soiz und a bissl ana griebanan Zitronanschoin.
In de Flissichkeit hausd es Hendl gach eine und bei ana schwochn Hitz loß nua ca. a hoibe Stund dinstn.
So laung hoit bis es Fleisch waach is.
In da Zwischnzeid varriahst wia narrisch in Rahm, es Mööh und es Wossa.
Waunn des gschegn is, schmeis es eine in den Fond (ohne de Hendlstickln), kochs recht dick ei, sunst hosd a rode Wossa-Suppm und riah eftas um, das sie nix aulegt.
Passia es gaunze jetzand durch de flotte Lotte, giaß ibas Hendl und loß zum Schluß no a poa Minutn guad duachziagn.
Dazu moch Spätzle oda Nudln.