Ungarisches Rahmfleisch

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



Zutaten

1 kg Hühnerfilet
weiße Zwiebel
Paprika Tricolor
Hühnersuppenwürfel
Mehl
3 große Tomaten
2-3 Becher Sauerrahm
Knoblauch
Paprikapulver
Brathuhnwürzmittel

Zubereitung

Das ungewürzte Hühnerfilet in Öl anbraten.
Fleisch weglegen, die Zwiebeln in Ringe schneiden und im Bratensaft rösten.
Paprika nudelig schneiden und mitrösten.
Suppenwürfel in 0,5 Liter warmen Wasser auflösen. Die gerösteten Zwiebel und die Paprika mit Mehl stauben und mit der Suppe verdünnen.
Die Tomaten kurz in Wasser kochen, schälen, den Strung wegschneiden und die Tomaten dazugeben. Sauerrahm dazu. Abschmecken. 3 Knoblauchzehen zerdrückt dazu, oder mehr.
Fleisch salzen, Brathuhnwürzmittel dazu, ev. weißer Pfeffer.
Gib nun das Fleisch zur mollig dicken Sauce.
Mit Alufolie abdecken und bei ca. 150°C im vorgeheizten Backrohr (Heißluft) eine gute Stunde schmoren lassen.