

Paprikahenderl (nach Rolloma)

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



Zutaten

1 kuchlfertigs 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 eventöo 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 hibsich aufgiaßn.

Waunnst jetzand es Tomatnmoak dazuagibst, loß ois amoi schee aufkocht.

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 Zwischnzeit varriahst wia narrisch in Rahm, es Mööh und es Wossa.

Waunn des gschehn 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, giasß ibas Hendl und loß zum Schluß no a poa Minutn guad duachziagn.

Dazu moch Spätzle oda Nudln.