Paprikahenderl (nach ILLY)

Kategorien: Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Pfannengerichte, Ragouts, Schmorgerichte
Land / Stil: Österreich / deftig
Bewertung: ★★★★★



Zutaten

4 Hühnerbrüste
4 Hühnerhaxen
3 Zwiebeln
Knoblauch
3 rote Paprikas
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Essig
Schale von ½ Bio-Zitrone
250 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
Öl
Wasser zum Aufgießen

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, so wie auch die entkernten Paprikaschoten grob schneiden.
Zwiebel in Öl goldbraun anrösten, Paprikastücke hinzufügen und nochmals kurz durchschwenken.
Vom Herd nehmen, Paprikapulver einrühren und mit Essig ablöschen.
Knoblauch und Zitronenschale beigeben, durchrühren und mit Wasser aufgießen.
Die Hühnerstücke mit Salz und Pfeffer würzen, in den Paprikasud legen.
Bei mäßiger Hitze 25 bis 30 Minuten leicht köcheln lassen.
Hühnerstücke vorsichtig aus dem Paprikasud heben und in einen Topf geben, oder anders warmhalten.
Schlagobers zum Paprikasud gießen und mit einem Stabmixer sämig mixen.
Sauce abschmecken, über die Hühnerteile gießen und am mit Butternockerl servieren.