

Gut für 4 Personen


GOURMET
KIDS

Dein Rezept

> Paprikahendragout <

www.gourmet-kids.at

> Paprikahendragout <

Das brauchst du für 4 Personen:

- 4 Hühnerfilets
- Öl zum Anbraten
- 1 Zwiebel
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 500 ml Wasser
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Mehl, glatt
- 50 g Sauerrahm
- 150 ml Schlagobers
- ½ Zitrone
- Salz, Pfeffer

So einfach geht's:

1.

Schneide den Zwiebel und die Hühnerfilets in daumengroße Stücke.

2.

Erhitze Öl in einem Topf und brate die Hühnerstücke darin an. Nimm die Stücke aus dem Topf und röste den Zwiebel glasig an. Rühre Paprikapulver ein und gieße mit Wasser auf.

3.

Gib die gebratenen Hühnerstücke, Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazu und lass es ca. 30 Minuten köcheln. Nimm danach die Hühnerstücke aus der Sauce.

4.

Rühre Mehl, Sauerrahm und Schlagobers zügig in die Sauce ein. Passiere die Sauce mit einem Stabmixer.

5.

Schmecke zum Schluss mit Zitronensaft ab und gib die Hühnerstücke wieder in die Sauce.

„Als Beilage schmecken Spätzle oder Spiralnudeln und Blattsalat sehr gut zum Paprikahendragout!“

