Rezept

Paprikahuhn

Ein Rezept von Paprikahuhn, am 27.04.2024

Zutaten

4	Hähnchenkeulen mit dem Rückenstück (je etwa 250 g)
300 g	Zwiebeln
2 EL	Öl
	je 3 TL rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
100 g	saure Sahne
	Salz
	Pfeffer
	1/2 Bio-Zitrone
1 EL	Butter
	3/8 l Hühnerbrühe
3 TL	Tomatenmark

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Hähnchenkeulen waschen und trockentupfen. Die Keulen jeweils am Gelenk einschneiden und halbieren. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.

2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Hühnerstücke darin rundherum bei starker Hitze gut anbraten und wieder herausnehmen. Die Hitze reduzieren und die Butter im Bratfett schmelzen lassen. Zwiebeln einrühren und andünsten. Mit Paprikapulver bestäuben und kurz weiterrühren, dann die Brühe und das Tomatenmark unterrühren. Mit der Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und die Hühnerstücke wieder einlegen. Deckel auflegen und das Huhn bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten schmoren.

3. Saure Sahne unter die Sauce rühren, abschmecken. Hühnerstücke und Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren. Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.