

Rezept

Hähnchengulasch mit Paprika

Ein Rezept von Hähnchengulasch mit Paprika, am 09.06.2026

Zutaten

700 g Hähnchenbrustfilets	3 rote Paprikaschoten
1 Stange Lauch	2 milde weiße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
1 EL Öl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer
2 TL rosenscharfes Paprikapulver	1 EL edelsüßes Paprikapulver
200 ml Hühnerbrühe	150 g saure Sahne oder Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Schotenhälften in dünne Streifen schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die kleinen Blättchen von den Zweigen streifen.
2. Das Öl und die Butter in einem Topf erhitzen. Die Hähnchenwürfel darin nacheinander in 2-3 Portionen bei starker Hitze 4-5 Min. anbraten, salzen, pfeffern und wieder herausnehmen.
3. Paprikastreifen, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian im Bratfett bei mittlerer Hitze 2-3 Min. andünsten. Beide Sorten Paprikapulver darüberstäuben und leicht anschwitzen. Die Hühnerbrühe angießen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. schmoren.
4. Das Hähnchenfleisch untermischen und zugedeckt 2-3 Min. weitergaren. Die saure Sahne oder Crème fraîche untermischen und das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken.