Rezept

Spargel-Erdäpfel-Gulasch mit gebackenem Stubenküken

Ein Rezept von Spargel-Erdäpfel-Gulasch mit gebackenem Stubenküken, am 29.06.2026

Zutaten

2	rote Paprikaschoten
600 g	weißer Spargel (möglichst dicke Stangen)
1	Zwiebel
1 TL	Zucker
1 TL	Paprikapulver, rosenscharf
	Salz
2	Eier
100 g	Butterschmalz
50 g	Butter
	Mehl zum Wenden
400 ml	ügelbrühe
600 g	festkochende Erdäpfel (Kartoffeln)
2 EL	Rapsöl
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
8	Stubenkükenbrüste, ohne Haut (à ca. 60 g)
	Pfeffer
150 g	Semmelbrösel
1 TL	Speisestärke
1-2 EL	gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit der Geflügelbrühe im Mixer sehr fein pürieren. Den Saft durch ein feines Tuch in einen Topf pressen.

2. Vom Spargel die holzigen Enden wegschneiden. Die Stangen schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Erdäpfel und Zwiebel schälen. Die Zwiebel in kleine Würfel, die Erdäpfel in größere Stücke schneiden.

3. In einem breiten Topf das Rapsöl erhitzen. Zwiebelwürfel, Erdäpfel- und Spargelstücke darin 3-4 Minuten anschwitzen. Zucker und Paprikapulver darüberstäuben und untermischen. Paprikasaft dazugießen und das Gulasch unter gelegentlichem Umrühren offen bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten einkochen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150 °C vorheizen. Stubenkükenbrüste waschen und trocken tupfen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das panierte Fleisch darin goldbraun und knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf ein Blech legen und 6-8 Minuten lang im heißen Backofen fertig garen.

5. Die Speisestärke mit 1-2 EL kaltem Wasser glatt rühren. In das kochende Gulasch einrühren und einmal aufkochen lassen. Gulasch mit Butter verfeinern und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Gehackte Petersilie untermischen. Gulasch mit gebackenem Stubenküken servieren.