

Ungarisches Paprikahühnchen - Rezept von Claudia Göbels

Hühnchen mit besonderem Pfiff: Paprikás Csirke! Die würzige Spezialität aus Ungarn passt perfekt zu Nudeln. Wir sagen: Jó étvágyat! (oder auch: Guten Appetit 🤤)

Rezept herunterladen

Zutaten

- 8 Hühnchenteile mit Haut (Oberstück der Keule und Unterschenkel) oder 4 Keulen
 - 2 TL Salz
 - 4 EL Mehl
 - 3 EL Paprikapulver edelsüß
 - 1 TL schwarzer Pfeffer
 - 4 EL Olivenöl
 - 1 weiße Zwiebel, in feine Würfel gehackt
 - 3 Knoblauchzehen, gepresst
 - 1 kleine, rote Spitzpaprika, in feine Streifen geschnitten
 - 3 EL Tomatenmark
 - 500-750 ml Hühnerbrühe oder Fond
 - 1 Becher Schmand
 - 2 EL fein gehackte, glatte Petersilie
 - 300 g Bandnudeln
 - 3 EL Butter, in einem Topf geschmolzen
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Hühnchenteile unter fließendem Wasser abwaschen und mit Küchenkrepp abtupfen. Auf einen Teller das Mehl mit 1 TL Salz, 1 EL Paprikapulver und dem Pfeffer vermischen. Die Hühnchenteile darin wälzen.

Schritt 2

In einem Bräter das Olivenöl erhitzen und die Hühnchenteile von beiden Seiten je 2 Minuten darin anbraten. Die Zwiebeln, die Paprikastreifen und den gepressten Knoblauch hinzufügen.

Schritt 3

Das Tomatenmark dazugeben und mit der Brühe aufgießen, so dass die Hühnchenteile bedeckt sind. 2 EL Paprikapulver und 1 TL Salz dazugeben und alles gut verrühren. Alles kurz (ein paar Sekunden) aufkochen und mit Deckel dann bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten schmoren lassen. Wenn man ganze Keulen nimmt, sollte die Schmorzeit um ca. 5 Minuten verlängert werden.

Schritt 4

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen, abseihen und in der geschmolzenen Butter im Topf warmhalten.

Schritt 5

Nun die Hälfte des Schmands in die Hühnchensauce einrühren, noch einmal kurz die Temperatur erhöhen. Die Sauce sollte schön dickflüssig sein. Ggf. noch etwas Schmand hinzufügen.

Schritt 6

Die Nudeln auf 4 Teller verteilen, je 2 Hühnchenteile darauflegen und mit der Sauce begießen. Mit der gehackten Petersilie garnieren.

Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps

**NUR EINMAL**

COOK'S ESSENTIALS
Greifer Ofenhandschuh
2er-Set Silikon +
Baumwolle bis 250°C
€ 9,99 - € 14,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz
€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück
€ 39,99

