



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 1 Stk. Poularde (schweres Brathuhn)
- 250 g fein gehackte Zwiebeln
- 1 Stk. Paprika, rot
- 50 g Schweineschmalz
- 40 g Paprikapulver, edelsüß
- 300 ml Wasser
- 125 ml Schlagobers
- 40 g Weizenmehl
- 1 EL Paradeismark
- Salz
- Zitronensaft
- Zitronenschalen, unbehandelt

**Mein persönlicher Tipp**

Dieses Gericht kann auch einmal mit einem Schweineschnitzel zubereitet werden.



**Elisabeth Hörmann**

Seminarbäuerin aus Bruck an der Mur

**Paprikahendl**



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- o Das Brathuhn waschen und klein zerteilen. Die Teile salzen, in heißem Öl schonend anbraten und herausnehmen.
- o Im Bratrückstand Zwiebeln und gewürfelten Paprika anrösten, Paprika einrühren und gleich mit Wasser oder Suppe aufgießen.
- o Tomatenmark und geriebene Zitronenschale dazugeben und salzen.
- o Die Hühnerstücke dazugeben und zugedeckt weichdünsten.
- o Hühnerstücke wieder herausnehmen, Mehl und Schlagobers mit dem Schneebesen schnell einrühren, einige Minuten köcheln lassen.
- o Mit Zitronensaft und Schale würzig abschmecken.