



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Andrea Schilchegger

.....

Zutaten

.....

1 Poularde (Brathuhn)

.....

250 G feingehackte Zwiebel

.....

1 roter Paprika

.....

50 G Schweineschmalz

.....

40 G edelsüßes Paprikapulver

.....

300 ML Wasser

.....

125 ML Schlagobers

.....

40 G Weizenmehl

1 EL Paradeismark

etwas Zitronensaft und Schale

Salz

Zubereitung

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