



Paprikahenderl



Rezepte

Das Paprikahenderl oder auch Paprikahuhn genannt, ist ein aus der glorieichen kulinarischen Vergangenheit Österreich-Ungarns verbliebenes Teil aus Großmutter's Küche.

Jeder hat es anders in Erinnerung. In manchen Haushalten wurden von je her nur Suppenhühner verwendet die, da selten zu haben, auf dunklen Kanälen aus dem Umland in die Stadt gebracht wurden, um am Samstag quasi unter der Pudel an die erregt wartende Köchin abgegeben wurde.

Wir versuchen es diesmal mit **einem Bio Landhuhn oder zwei.**

Weitere Zutaten

- **Süßes Paprika**
- **4 Karotten**
- **4 Gelbe Rüben**
- **2 Zwiebel**
- **1 Knolle Sellerie**
- **1 Becher Sauerrahm**
- **Tomatenmark**
- **Lorbeerblätter**
- **3 Zehen Knoblauch**
- **1 Chillischotte**
- **Olivenöl**
- **Salz, Pfeffer**
- **Lauwarmes Wasser**



1. Die Hühner (das Huhn) in gleiche Stücke zerteilen
2. Die Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen.
3. Die Fleischstücke mit der Haut nach unten anbraten, bis sie eine leichte braune Farbe bekommen; danach mit reichlich Paprika einstauben und mit etwas lauwarmen Wasser löschen.
4. Gut durchmischen und den Sellerie, die Karotten, Lorbeerblatt, Tomatenmark, Knoblauch und einen roten geputzten Paprika hinzugeben.
5. Kochen sie alles bei mittlerer Stufe ca 45 Minuten. Salz und Pfeffer hinzu geben; wer es etwas schärfer möchte darf auf denChilli nicht vergessen.



6. Nehmen sie nach der Zeit den Topf vom Herd und befreien sie die „Suppe“ vom Gemüse, die Hühnerstücke entbeinen und die Haut abziehen.
7. Passieren sie die Suppe, die mittlerweile eher einer Soße gleicht, gießen sie diese durch ein Sieb.
8. Versprudeln sie einen halben Becher Sauerrahm mit eineinhalb Esslöffel Mehl.
9. Lassen sie die Suppe nocheinmal aufkochen, versprudeln sie den Sauerrahm und pürieren sie alles nocheinmal mit dem Stabmixer. Geben sie die Fleischstücke in die Soße und lassen sie diese noch etwas nachziehen. Nicht mehr aufkochen!



Beilage

Als Beilage eignen sich hausgemachte Bandnudeln genauso wie Nockerln.

Auch eine handgemachte Semmel, frisch und resch passt hervorragend zu diesem Essen.

Guten Appetit!

