

Paprikahähnchen

Zutaten für vier Personen

- 1 küchenfertiges Brathähnchen (ca. 1,2 kg)
- 4 Zwiebeln
- 1 Paprikaschote rot
- 1 Paprikaschote gelb
- 2 Tomaten
- 3 EL Schweine- oder Butterschmalz
Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Tomatenmark
 - 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Öl
- 200 g Saure Sahne
- 1 TL Mehl
 - Majoran
 - Salz & Pfeffer

1. Hähnchen waschen, trocken tupfen, in 6 Stücke zerlegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 3 Zwiebeln schälen und grob würfeln. Paprika putzen, waschen und in Würfel schneiden. Tomaten waschen, putzen und ebenfalls würfeln.
3. 2 EL Schmalz im Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. 1 Esslöffel Schmalz ins Bratfett geben. Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldgelb anschwitzen. 1 Esslöffel Paprikapulver darüber streuen und unter Rühren kurz mit anschwitzen.
4. Tomatenmark, Lorbeer, Paprika- und Tomatenwürfel unterrühren. Mit 1/8 Liter Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Hähnchenteile wieder in Topf geben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten schmoren, dabei gelegentlich umrühren. Nach Hälfte der Garzeit erneut 1/8 Liter Wasser angießen.
6. 1 Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin braun braten. Fleisch aus Topf nehmen. Saure Sahne mit Mehl verrühren und in Paprikasauce rühren. Aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Alles mit Zwiebelringen bestreuen und evtl. mit Majoran garnieren.

