

Paprikahuhn

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Frühling**, **Gut vorzubereiten**, **Hauptspeise**, **Herbst**, **Klassiker**, **Ohne Alkohol**, **Preiswert**, **Schmoren**, **Sommer**, **Winter**, **Österreich**

Dass in Österreich der Einfluss der ungarischen Küche stark zu spüren ist, sieht man beim Paprikahuhn recht deutlich.



Schritt 1

Hähnchenkeulen waschen und trockentupfen. Die Keulen jeweils am Gelenk einschneiden und halbieren. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben.

Zutaten

4 Hähnchenkeulen mit dem Rückenstück (je etwa 250 g)
Salz
Pfeffer
300 g Zwiebeln
1/2 Bio-Zitrone
2 EL Öl
1 EL Butter
je 3 TL rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver
3/8 l Hühnerbrühe
3 TL Tomatenmark
100 g saure Sahne

Schritt 2

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Hühnerstücke darin rundherum bei starker Hitze gut anbraten und wieder herausnehmen. Die Hitze reduzieren und die Butter im Bratfett schmelzen lassen. Zwiebeln einrühren und andünsten. Mit Paprikapulver bestäuben und kurziterrühren, dann die Brühe und das Tomatenmarkiterrühren. Mit der Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und die Hühnerstücke wieder einlegen. Deckel auflegen und das Huhn bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten schmoren.

Schritt 3

Saure Sahne unter die Sauce rühren, abschmecken.
Hühnerstücke und Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren.
Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit

60 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

555kcal pro Portion

Rotwein-Salsicce

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Häppchen & Fingerfood](#), [Italien](#), [Party & Büfett](#), [Schmoren](#), [Vorspeise](#)

Die italienische Wurstspezialität gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, z.B. mit Fenchelsamen gewürzt. Für dieses Rezept nehmen Sie die scharfe Variante.



Barbara Bonisoli

Zutaten

400 g rohe Salsicce
(italienische, frische
Schweinsbratwürste;
ersatzweise andere rohe
Bratwürste)
2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
1-2 getrocknete
Chilischoten
100 ml trockener Rotwein
2 TL Honig

Schritt 1

Die Wurstmasse in 1-2 cm großen Stücken aus den Wursthäuten drücken. Den Thymian abrausen und trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen abstreifen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chilischoten mit den Fingern zerkrümeln.

Schritt 2

Eine schwere Pfanne auf den Herd stellen und bei starker Hitze heiß werden lassen, dann auf mittlere Hitze zurückschalten.

Schritt 3

Die Wurststücke mit Thymian, Chili und Knoblauch einrühren und 3-4 Minuten braten, bis sie leicht braun werden. Dabei immer wieder durchrühren.

Schritt 4

Dann den Wein und den Honig unterrühren und alles weitergaren, bis die Wurststücke den Rotwein aufgesogen haben. Rotwein-Salsicce auf Tellerchen geben und mit Zahnstochern zum Aufpiksen und Weißbrot servieren.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit

20 Min.

Schwierigkeitsgrad

leicht

Kalorien

330kcal pro Portion