



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

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.