

Frisch gekocht
Freitag, 15. April 2016



Rezept von Andreas Wojta

Paprikahendl mit Kürbiskernnockerl

2 Stunden/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Huhn (1,2 kg), 1 Suppengrün, 3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 3 rote Paprika, edelsüßes Paprikapulver, 1 TL Essig, geriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt), 250 ml Schlagobers, Salz, Pfeffer, Öl.

Für den Nockerlteig: 300 g glattes Kürbiskernmehl (z. B. von Fandler), 4 Eier, 250 ml Milch, 125 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Öl, 2 EL Butter.

Zubereitung

Das Huhn in Brust-, Flügel- und Keulenstücke teilen.

Die Geflügelkarkassen mit dem Suppengrün in kaltem Wasser zustellen. Auf kleiner Hitze 25 Minuten leicht köcheln lassen, vom Herd nehmen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, gemeinsam mit den entkernten Paprikaschoten grob schneiden.

Die Hühnerstücke mit Salz würzen und in einer geräumigen Pfanne in etwas Öl rundum anbraten, danach aus der Pfanne heben. Im Bratenrückstand die geschnittenen Zwiebeln goldbraun anrösten, die Paprikastücke hinzufügen und nochmals kurz durchschwenken. Von der Hitze nehmen, Paprikapulver einstreuen und mit Essig ablöschen. Knoblauch, Zitronenschale beigeben, durchrühren und mit der Hühnersuppe aufgießen. Die angebratenen Hühnerstücke wieder einlegen und zugedeckt auf kleiner Hitze in 30 Minuten weich dünsten.

Die Hühnerstücke vorsichtig aus dem Paprikasud heben. Schlagobers in Paprikasud gießen, mit einem Stabmixer sämig mixen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, über das Hühnerfleisch gießen.

Für den Nockerlteig alle angeführten Zutaten zügig verkneten. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Masse mit einer Teigspachtel durch ein grobes Reibeisen (welches verkehrt herum verwendet wird) drücken und einkochen. Einige Male umrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Nockerln sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einem Lochschöpfer die Nockerln aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

In einer geräumigen Pfanne Butter aufschäumen lassen, die Nockerln in der heißen Butter kurz durchschwenken.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Paprikahendl servieren.