

Städte der Genüsse

Frisch zubereitetes Paprikahuhn à la Chef Kalla mit Eierspätzle

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets, 1 EL Paprikapaste, 1 EL Gulaschpaste, ¼ Tasse pflanzliches Öl, 400g Hühnerknochen und Hälse, 150g feingeschnittene Zwiebeln, 1 Teel. mildes ungarisches Paprikapulver, Salz, rosenscharfes Paprikapulver zum Abschmecken, 1 abgezogene Tomate, ohne Kerne, 1 grüne Pefferschote, entkernt, 1 Tasse saure Sahne, 1 Tasse süße Sahne, 3 TL Mehl

Eierspätzle: 300g Mehl, 4 Eier, 2/3 Tasse Wasser, 2,5l kochendes Wasser, 4,5 TL Salz, 2 TL Sonnenblumenöl, ½ Tasse gewürfelte, frische Paprika, (grün, gelb, rot), 1 TL gehackte Petersilie

Zubereitung

Paprikapaste und Gulaschpaste mit dem Öl in einer Schale verrühren. In diese Mischung die Hähnchenfilets einlegen und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebeln zufügen und goldbraun braten, vom Feuer nehmen und das milde Parikapulver einrühren. 3 Tassen Wasser zufügen.

Den Topf wieder auf die Kochstelle setzen, Knochen zufügen, salzen und mit Rosenpaprika abschmecken. Die Tomate und die grüne Pefferschote zugeben, abdecken und auf kleiner Flamme 30 Min garen.

Die Knochen herausnehmen. In einer Schüssel die Sahne, die saure Sahne und das Mehl verrühren und in die Paprikasauce rühren. Die Sauce zum Kochen bringen und 2-3 min durchkochen lassen. Die Sauce dann in einen kleineren Kochtopf geben.

Die Hähnchenfilets in eine feuerfeste Form geben und auf 160 Grad 15 min im Ofen garen.

Aus dem Ofen nehmen und mit der Paprikasauce übergießen.

Eierspätzle:

Verrühren Sie in einer großen Schüssel das Mehl, die Eier, ein ½ Teel Salz und 2/3 Tasse Wasser zu einem Teig.

In einem großen Kochtopf 2,5 Liter Wasser mit 4 Teel. Salz zum Kochen bringen.

Ein Viertel des Teiges auf ein Brett geben und mit einem Messer kleine Streifen abschneiden und in das siedende Salzwasser gleiten lassen. Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen, sind sie fertig, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die nächsten Portionen kochen.

Jeweils mit warmem Wasser abspülen.

In einer Pfanne in 2 Esslöffeln Öl die Paprikawürfel erhitzen.

Die Spätzle zugeben.

Zwei Eier mit Salz verrühren und über die Spätzle gießen, verrühren und kurz stocken lassen.

Anrichten:

Die Sauce auf vorgeheizte Teller geben und mit einem Klecks saurer Sahne garnieren, einige Eierspätzle in der Mitte des Tellers anrichten. Auf jedem Teller ein in Scheiben geschnittenes Hähnchenfilets platzieren.