

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Richard Rauch

### Hendlgulasch mit Spätzle

**1 Stunde 10 Minuten/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

1 Huhn (ca. 1,3 kg), 100 g Butter, 3 Zehen Knoblauch, 1 Zwiebel, 2 EL Paprikapulver (edelsüß), 1 TL brauner Zucker, 1 Zitrone (unbehandelt), 1 TL Paradeismark, 1 EL glattes Mehl, ½ TL Kümmel (gemahlen), 1 TL getrockneter Majoran; 1 Chilischote, 1 Liter Hühnerfond, 250 ml Schlagobers, Salz.

Für die Spätzle: 4 Eier, 250 g griffiges Mehl, Salz, Muskatnuss, Liebstöckl, 1 EL Butter.

### Zubereitung

Das Huhn in Stücke teilen. In einem Topf Butter erhitzen und die Hühnerstücke darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Danach wieder aus dem Topf heben und beiseite stellen. Schale von der Zitrone reiben und beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und feinwürfelig schneiden. In den Topf geben und bei mäßiger Hitze in 10 Minuten langsam goldbraun rösten. Den Zucker begeben und leicht karamellisieren lassen. Paradeismark und Mehl zugeben, kurz mitrösten lassen und mit dem Saft der abgeriebenen Zitrone ablöschen. Mit Hühnerfond aufgießen. Fleisch wieder einlegen, Kümmel und Majoran zugeben und 30 bis 40 Minuten am Herd köcheln lassen. Das Fleisch herausheben und mit Frischhaltefolie abdecken.

Den Saft mit Schlagobers aufgießen und um ein Drittel einkochen. Chilischote halbieren, Kerne entfernen und fein hacken. Die Sauce mit Salz, Zitronensaft und -schale und Chili abschmecken. Das Paprikapulver mit einem Schöpfer Saft verrühren und erst in den letzten 15 Minuten dazugeben. (Farbe und Geschmack bleiben dadurch frischer). Falls notwendig Mehl mit etwas Obers verrühren und in die Sauce einrühren.

Für die Spätzle die Eier kräftig mit Salz und Muskatnuss verschlagen. Einige Minuten stehen lassen und dann mit dem Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Anschließend den Teig mit einem Spätzlehobel oder -brett in kochendes Salzwasser einkochen. Sobald die Spätzle nach oben steigen, in kaltem Wasser abschrecken und durch ein Sieb abgießen. Kurz vor dem Servieren in Butter schwenken, mit Salz und geschnittenem Liebstöckl würzen. Hendlgulasch mit Spätzle auf Tellern anrichten.

Tipp: 1 roten Paprika entkernen und mit einem Entsafter auspressen. Zum Schluss dem Gulasch begeben.