

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Paprika-Henderl mit Nudeln

Köchin Lydia Maderthaler

Zutaten

(4 Personen)

Für die Paprika-Henderl

- 1 ganzes Huhn ca. 1,2 kg
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 3 EL Paprikapulver
- ein Schuss Weißwein
- ½ l Suppe
- Abrieb einer ½ Zitrone
- Salz
- etwas Currypulver
- 1 EL Maisstärke zum Binden
- ein Schuss Obers

Für die Beilage

- 400 g Nudeln nach Belieben (z.B. Maccheroni oder Fusilli)

Für die Garnitur

- frische Petersilie

Zubereitung

- 1.** Für das Paprika-Henderl zuerst das ganze Huhn in der Mitte teilen, das Rückgrat entfernen und die beiden Hälften in Brust und Keule zerteilen.
- 2.** Die Fleisch-Stücke mit Salz und Paprikapulver würzen und in Butterschmalz (alternativ in Öl oder Butter) auf allen Seiten in einer Pfanne gut anbraten.
- 3.** Anschließend die Fleisch-Stücke aus der Pfanne nehmen und in einen hohen Topf geben. Eine Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun anbraten.

Tip: Das Rückgrat vom Henderl und die Zwiebelschalen nicht wegwerfen – sie können mit Wasser zu einem Fond aufgekocht werden, den man als Basis für verschiedenste Saucen verwenden kann.

4. Die angeschwitzten Zwiebeln mit etwas Weißwein ablöschen, das restliche Paprikapulver dazugeben, gut umrühren und den gesamten Pfanneninhalt in den Topf über das Fleisch gießen. Mit der Suppe aufgießen, alles einmal aufkochen lassen und dann zugedeckt etwa 35 Minuten köcheln lassen, sodass das Fleisch gut durchzieht.

5. Die geschmorten Hühner-Stücke mit etwas Currypulver, Salz und dem Abrieb einer halben Zitrone würzen und gut abschmecken (die Zitrone vorher mit heißem Wasser abspülen).

6. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen und die Nudeln für die Beilage darin weichkochen.

7. Zum Binden der Sauce für das Paprika-Henderl etwas Maisstärke mit kaltem Wasser anrühren und je nach Belieben in die Sauce einrühren. Die Sauce mit einem Schuss Obers verfeinern und alles noch einmal aufkochen lassen.

8. Die gekochten Nudeln aus dem Wasser nehmen und auf einem flachen Teller anrichten. Ein Stück Paprika-Henderl darauflegen und mit etwas Sauce und frischer Petersilie garnieren.