

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

Fotocredit: Simeon Baker



Paprikahenderl

Koch: Max Stiegl

Zutaten für 10 Portionen

- 2 Hühnerbrüste
- 4 Hühnerkeulen
- 1 rote
- Paprika
- 3 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1,5 L Hühnersuppe
- 2 Zwiebeln (oder Jungzwiebeln)
- 10 g Ingwer (geschnitten)
- ½ Chilischote
- 1 Stange Zitronengras
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 100 ml Kokosmilch
- Abrieb einer Zitrone
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Maisstärke (Maizena)

Zubereitung

Die Hühnerbrüste und Hühnerkeulen (mit der Haut) halbieren und in einer heißen Pfanne mit Öl kurz anbraten. Anschließend die Hühnerteile aus der Pfanne nehmen.

Paprika in grobe Würfel, Ingwer in feine Stifte, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel und eine Chilischote in feine Ringe schneiden.

Anschließend Zwiebel und Knoblauch in der noch heißen Pfanne anschwitzen. Die Paprikastücke, die Ingwerstifte und die Chiliringe dazugeben und anrösten. Eine Stange Zitronengras mit dem Messerrücken klopfen, halbieren und in die Pfanne dazugeben. Etwas Zitronenschale hineinreiben.

Das Tomatenmark und das Paprikapulver hinzufügen und beides in der Pfanne mitrösten. Das geröstete Gemüse mit etwas Majoran würzen und mit Hühnersuppe aufgießen. Die Hühnerteile wieder dazugeben und für etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Hühnerteile herausnehmen und Kokosmilch in die Sauce geben. Einen Esslöffel Maizena mit einem Schuss kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Alles einmal aufkochen lassen, das Zitronengras herausnehmen und den Rest in einen höheren Topf umfüllen.

Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb verfeinern. Das Fleisch in die fertige Sauce geben und auf einem flachen Teller anrichten.