

OMAS PAPRIKAHENDL

mit Majoran



4 Personen

- 1,5 kg gemischte Hühnerstücke mit Haut, z.B. Unterschenkel, Oberschenkel, Brust, Salz
- 1 EL Butterschmalz
- 1 große Zwiebel, geschält, fein gehackt
- 2 TL getrockneter Majoran
- 2 TL Tomatenmark
- 30 g edelsüßes Paprikapulver
- 1,5 l Hühnersuppe oder Wasser
- 30 g Mehl
- 100 g Sauerrahm
- 3 Zweige frischer Majoran, Blätter abgezupft

1. Hühnerstücke unter kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen und salzen.
2. Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen und die Hühnerstücke darin scharf anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen.
3. Zwiebel im verbliebenen Fett rösten, bis sie goldbraun ist und karamellisiert.
4. Majoran, Tomatenmark und Paprikapulver einrühren, kurz durchrösten und mit Suppe oder Wasser aufgießen.
5. Aufkochen lassen, Hühnerstücke wieder einlegen und dann bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel 25 Min. schmoren.
6. Hühnerstücke aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
7. Mehl mit Sauerrahm in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Einen kleinen Schöpfer Kochflüssigkeit einrühren. Mischung mit einem Schneebesen in die leicht köchelnde Sauce rühren. Einmal kräftig aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das Fleisch zurück in die Sauce geben.
8. Paprikahendl mit frischen Majoranblättchen bestreuen und servieren. Spiralnudeln passen als Beilage besonders gut, weil sie viel Sauce aufnehmen können.