



PAPRIKAHENDL

ZUTATEN

800 g Hühnerfilet
8 EL Rapsöl
4 Zwiebeln
4 EL Paradeismark
4 TL edelsüßes Paprikapulver
600 ml Wasser
200 ml Schlagobers
5 TL Mehl
Schale von einer Bio-Zitrone
Salz



ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln fein hacken und in der Pfanne anbraten. Das Hühnerfilet in Stücke schneiden, salzen und zu den Zwiebeln geben und rundherum anbraten.
2. Paradeismark und Paprikapulver dazugeben, durchrühren und mit Wasser aufgießen. Zugedeckt mindestens 1/2 Stunde schmoren.
3. Obers mit Mehl verrühren und mit dem Schneebesen einrühren. Aufkochen lassen. Mit Zitronenschale und Salz noch abschmecken.

TIPP: Dazu passen Spätzle, Hörnchennudeln, Einkorn- oder Dinkelreis.