

# Kochen mit Klaus

## Ungarisches Paprika-Hähnchen (🌶️)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Hähnchenfilet, 250 g Paprika-Mix, Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, 4 EL Tomatenmark, 2 EL scharfes Paprikamark, Zucker,
- Öl, Butter, 2 EL Paprikapulver, 400 ml Hühnerbrühe, 200 ml Sahne,
- 1 Pck. Fix für ungar. Paprikagulasch, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobis fein, Paprika klein würfeln. Huhn waschen, trockentupfen u. in mittlere Würfel schneiden.



2. Huhn in heißem Öl scharf anbraten, salzen, pfeffern, entnehmen. Zwiebeln, Knobis u. Paprika in Öl andünsten, Tomaten- u. Paprikamark mitbraten. Mit Brühe u. Sahne ablöschen. Fix u. Paprikapulver einrühren u. aufkochen. Huhn zugeben u. 25 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Kräuter zugeben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Nudeln servieren.



Erstellt von Klaus am 18.05.2022

# Kochen mit Klaus

## Ungarisches Paprika-Hähnchen (🌶️)

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Hähnchenfilet, 250 g Paprika-Mix, Salz, Pfeffer, 3 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, 4 EL Tomatenmark, 2 EL scharfes Paprikamark, Zucker,
- Öl, Butter, 2 EL Paprikapulver, 400 ml Hühnerbrühe, 200 ml Sahne,
- 1 Pck. Fix für ungar. Paprikagulasch, Schnittlauch, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebeln u. Knobis fein, Paprika klein würfeln. Huhn waschen, trockentupfen u. in mittlere Würfel schneiden.



2. Huhn in heißem Öl scharf anbraten, salzen, pfeffern, entnehmen. Zwiebeln, Knobis u. Paprika in Öl andünsten, Tomaten- u. Paprikamark mitbraten. Mit Brühe u. Sahne ablöschen. Fix u. Paprikapulver einrühren u. aufkochen. Huhn zugeben u. 25 Min. abgedeckt köcheln lassen.



3. Kräuter zugeben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Nudeln servieren.



Erstellt von Klaus am 18.05.2022