

# Paprika-Hühner-Brust mit Spätzle und Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für das Paprikahendl:**

2 Hühnerbrüste, à 200g	100 g Speckwürfel	200 g Zwiebeln
125 g Butter	$\frac{1}{4}$ L Sahne	100ml Gemüsefond
1 TL Paprikapulver	1 EL Essig	Salz, Pfeffer

**Für die Spätzle:**

2 Eier	125ml Milch	300g Mehl
Muskatnuss, Salz		

**Für den Salat:**

150 g Feldsalat	Essig, Olivenöl	Salz, Pfeffer,
-----------------	-----------------	----------------

Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Speck mit den Zwiebeln darin anbraten. Die Hühnerbrüste mit dem Paprikapulver und dem Salz marinieren. Zum Speck in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Essig abschrecken. Die Pfanne mit dem Gemüsefond aufgießen, abdecken und das Fleisch einige Zeit kochen lassen. Das Fleisch, wenn es weich und saftig gegart ist, aus der Pfanne nehmen. Den Saft mit Mehl stauben und gut einkochen lassen. Den Rahm in die Sauce einrühren und einige Minuten ziehen lassen. Die Eier aufschlagen und mit der Milch vermengen. Anschließend mit dem Mehl und einem Schuss Wasser zu einem Teig verarbeiten. Eventuell einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Den Teig einige Minuten ruhen lassen. Den Teig auf ein Brett geben und mit dem Nockerlschaber feine Streifen in das kochende Salzwasser geben und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend abschrecken. Den Feldsalat waschen und klein zupfen. Mit etwas Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Speckwürfel darüber geben. Die fertigen Spätzle nun auf einen Teller legen und mit einem Stück des Paprikahähnchens garnieren. Noch etwas von der Rahmsauce überträufeln und servieren. Den Salat auf einem separaten Teller anrichten und servieren.

Gertrud Scheuch am 08. Oktober 2014