

Paprika-Hendl mit Butter-Spätzle, Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 ausgel. Hühneroberkeule	3 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	250 g Schmand	3 EL Butterschmalz
500 ml Hühnerfond	1 TL Tomatenmark	1 TL getrock. Majoran
40 g edelsüßes Paprikapulver	3 EL glattes Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

1 Ei	250 ml Milch	2 EL Butter
250 g Spätzle-Mehl	1 EL Olivenöl	Salz

Für das Pesto:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
50 g Walnüsse	$\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup	250 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Blattsalat	10 ml Aceto Balsamico	1 TL Honig
1 TL englischer Senf	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch: Die Zwiebeln abziehen und klein würfelig schneiden. Fleisch salzen, pfeffern und in Butterschmalz beidseitig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde.

Unter Rühren goldbraun rösten. Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Hühnerfond ablöschen und aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer, Majoran, zerdrücktem Knoblauch und Zitronenabrieb würzen. Fleisch hineinlegen, Pfanne bis auf einen kleinen Spalt zudecken und das Fleisch bei geringer Hitze 20 Minuten garen. Dann die Fleischstücke herausnehmen.

Schmand mit Mehl verquirlen und in die Sauce einrühren.

Sauce etwa 4 Minuten köcheln lassen, dann mit einem Stabmixer pürieren.

Fleisch in die Sauce legen und kurz ziehen lassen.

Für die Spätzle: Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Ei mit Milch verquirlen. Öl dazugeben. Dann Mehl einarbeiten und Teig so lange schlagen, bis Blasen entstehen. Mit einem Spätzlesieb Spätzle in das kochende Wasser drücken und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Danach abschrecken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Spätzle vor dem Servieren darin schwenken.

Für das Pesto: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden. Petersilie und Knoblauch mit den restlichen Zutaten zu einem Pesto verarbeiten.

Für den Salat: Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Balsamico, Honig, Senf, Olivenöl und etwas Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Salat damit marinieren.

Renate Mayer am 03. Februar 2025