

Ungarisches Paprika-Huhn

Für 4 Portionen

1 kg Hähnchenkeulen	2 EL Paprikapulver, süß	1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt	2 rote Paprikaschoten, Streifen	200 ml Hühnerbrühe
200 g saure Sahne	2 EL Mehl	3 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	Petersilie	

In einer großen Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und die Hühnerkeulen von allen Seiten goldbraun anbraten. Dies dauert etwa 5-7 Minuten. Nimm die Keulen dann aus der Pfanne und stelle sie beiseite.

In der gleichen Pfanne die gehackten Zwiebeln glasig dünsten, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Füge den Knoblauch hinzu und brate ihn für weitere 1-2 Minuten an.

Die roten Paprikastreifen in die Pfanne geben und gemeinsam mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten. Dann das Paprikapulver über die Mischung streuen und gut umrühren, um die Aromen freizusetzen.

Gieße die Hühnerbrühe in die Pfanne und gib die Hühnerkeulen wieder hinzu. Lasse alles bei mittlerer Hitze etwa 25-30 Minuten köcheln, bis das Huhn durchgegart und die Paprika weich ist.

In einer kleinen Schüssel die saure Sahne mit dem Mehl glatt rühren.

Gib diese Mischung langsam zur Paprikahuhn-Pfanne hinzu und rühre gut um, damit keine Klümpchen entstehen. Lasse die Sauce noch einmal 5 Minuten köcheln, bis sie eindickt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn du magst, kannst du das fertige Gericht mit frischer Petersilie bestreuen, um ihm noch eine frische Note zu verleihen.

NN am 03. August 2026