

Paprikahuhn

Zutaten für vier Portionen:

- 1 Huhn (1 bis 1,2 kg)
- 2 bis 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Butterschmalz
- Tomatenmark
- 4 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 bis 2 TL Paprikapulver rosenscharf
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Crème Fraîche

Huhn zerlegen und trockentupfen. Teile mit etwas Butterschmalz in einer tiefen Pfanne oder in einem Topf auf der Hautseite bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abdecken.

In dem Bratensatz die gewürfelten Zwiebeln anschwitzen. Fein gehackten Knoblauch und Paprikapulver hinzu geben und kurz mitbraten. Mit ca. 250 ml Wasser angießen und gut umrühren. Hitze reduzieren, etwas Tomatenmark einrühren, Lorbeerblätter zugeben, mit Salz abschmecken und Hühnerteile einlegen. Bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 60 Minuten schmoren.

Vor dem Servieren nochmal mit Salz abschmecken und auf dem Teller mit etwas Crème Fraîche anrichten. Als Beilagen passen Spätzle, Nudeln oder Reis.