

Paprika Huhn

- Maishuhn, Biohuhn oder Hühnerbrüste
- 3 Paprika
- 2 Zwiebeln
- 3 Möhren
- 1 Scheibe Sellerie
- 2 Knoblauch Zehen
- 1 kleine Dose Tomaten
- 1 Becher Schmand
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 1 Stck. Butter
- 1 Glas Rotwein
- 1/2 l Hühnerbrühe

Das Huhn von allen Seiten anbraten und warm stellen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie fein würfeln und ebenfalls kräftig anbraten. Das Tomatenmark, den gewürfelten Knoblauch und den Zucker unterrühren und das Stück Butter dazu geben. Mit Rotwein ablöschen und trocken kochen, dann die Brühe zugeben und die Hühner Teile darauf verteilen. Das ganze in den Ofen schieben und bei 150 °C ca. 45 Min. schmoren.

In der Zwischenzeit die Paprika in Streifen schneiden und anbraten. Am Ende der Garzeit die Hähnchenteile wieder warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Paprika und den Schmand unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Hähnchenteile wieder in die Sauce geben und warm werden lassen.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:paprika-huhn&rev=1407876824>

Last update: **2014/08/12 20:53**

