Hühnergulasch
Paprikás Csirke

Paprikás wird stets mit hellen Fleischsorten (Geflügel, Lamm, Kalb, Hase, Kaninchen oder Fisch) gekocht und mit Sauerrahm gebunden.

Herkunft: Ungarn
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 EL Schweineschmalz
200 g Zwiebel(n)
1 Huhn
3 Tomate(n)
2 TL Paprikapulver edelsüß
250 ml Wasser
250 ml Crème fraîche
2 EL Weizenmehl
1 Prise Salz


Hühnergulasch

Vorbereitung
Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Huhn küchenfertig vorbereiten und zerteilen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und würfeln.

Zubereitung
Die Zwiebeln bei mäßiger Temperatur im Schmalz rösten, bis sie fast zerfallen sind. Danach die Tomaten und Hühnerteile dazugeben, und zugedeckt schmoren, bis die gesamte Flüssigkeit reduziert wurde. Nun den Topf vom Feuer nehmen, Paprika unterheben und sofort mit Wasser oder Brühe ablöschen. Den Topf wieder auf den Herd stellen und das Fleisch weitere 30 Minuten zugedeckt weiterdünsten. Wenn das Fleisch fast weich ist, den Deckel abnehmen und den Rest der Flüssigkeit reduzieren. In der Zwischenzeit den Sauerrahm mit dem Mehl verrühren. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Rahm-Mehl-Sauce untermischen, das Fleisch wieder in den Topf geben, salzen und fertig garen. Vor dem Servieren 2 EL Sauerrahm pro Portion auf das Paprikás geben.

© 2026 coquina.de