

Paprikahendl vom Gockel

Zutaten:

3 Mini-Gockel oder Stubenküken
(insgesamt etwa 1 1/2 bis 2 kg)
250 g Zwiebeln
100 ml Öl
35 g Paprikapulver edelsüß
5 g Paprikapulver scharf
600 ml Wasser oder Hühnersuppe
1/8 l Sauerrahm
ca. 30 g Mehl
1 TL Tomatenmark
1 TL Salz
Zitronenschale und Saft
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Die Gockel waschen und die Haxerl und die Brustfilets auslösen. Wer das noch nie gemacht hat, findet im Internet Anleitungen dazu.

Die Geflügelstücke salzen und pfeffern, in heißem Öl anbraten ohne dass sie Farbe nehmen. Wieder aus der Pfanne heben.

Die Zwiebeln fein schneiden und im Fettrückstand lichtbraun anrösten, das Paprikapulver einrühren und mit Suppe oder Wasser aufgießen.

Das Tomatenmark, die Zitronenzesten und das Salz einrühren und die Hendlteile einlegen.

Zugedeckt mit wenig Hitze etwa 1 bis 1 1/2 Stunden dünsten, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. Die Hendlstücke aus der Sauce heben und diese mit dem Sauerrahm und Mehl binden. Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Die Hendlstücke wieder in die Sauce legen und mit Nockerl oder Tarhonya servieren.