

Paprika-Sahne-Hähnchen (Deutschland)

Zutaten für 4 Portionen:

4 Hähnchenbrustfilets
2 rote Paprikaschoten
1 grüne Paprikaschote
1 mittelgroße Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 getrocknete Chilischote
150-200 ml Sahne
150-200 ml Schmand
1 TL Tomatenmark
125 ml Gemüfefond
1 EL Paprikapulver edelsüßes
1 TL Paprikapulver rosenscharf
100 g geriebener Gouda
etwas Butterschmalz



Vor- Zubereitung:

Die Hähnchenfilets mit klarem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen, danach mit Salz und Paprikapulver würzen und in einer Auflaufform dicht aneinanderlegen.

Die Paprikaschoten waschen, entkernen, in schmale Streifen schneiden und auf den Hähnchenfilets verteilen.

Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Butterschmalz andünsten. Dann die getrocknete Chilischote hinein zupfen, den Knoblauch schälen und mit einer Knoblauchpresse hinzugeben.

Paprikapulver und Tomatenmark hinzufügen und etwas anbraten lassen, dann das Ganze mit dem Gemüfefond ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Anschließend Sahne und Schmand in die Sauce einrühren und mit Salz abschmecken.

Die Sauce in die Auflaufform gießen, so dass das Fleisch und die Paprikastreifen mit der Sauce ganz bedeckt sind. Danach den geriebenen Gouda gleichmäßig darauf verteilen.

Nun die fertig gefüllte Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 1/2 Stunde garen.

Als Beilagen kann man alle Arten von Teigwaren oder Reis verwenden.