

Hähnchen-Paprikasch mit Nockerl und Pfannenbrot

Zutaten für das Hähnchen (für 3 Personen):

- 300 g ausgelöste Hähnchenoberkeulen
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 4 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL Mehl
- 500 ml Wasser
- 1 Bund Petersilie
- Bratöl
- Salz
- Pfeffer

Der knochenfreie Oberschenkel des Huhns nennt sich Pollo fino. Es gibt ihn im Handel oder aber man entfernt den Knochen selbst.

Hähnchenschenkel waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und in Mehl wenden. Von beiden Seiten 3-4 Minuten in einem Topf mit Öl anbraten. Aus dem Topf nehmen und kurz zur Seite stellen.

Im verbleibenden Öl die klein geschnittenen Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig anschwitzen. Paprikapulver darüberstreuen und bei geringer Hitze mit anrösten. Das Hähnchen wieder zurück in den Topf legen und mit Wasser bedecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und circa 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Petersilie klein schneiden und dazugeben. Gegebenenfalls die Soße etwas mit Mehl andicken.

Zutaten für die Nockerl:

- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz

Aus Mehl, Salz und Eiern einen recht festen Teig rühren. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Teelöffeln aus dem Teig Nockerl ausstechen und ins Wasser gleiten lassen. 5 Minuten mit Deckel leise köcheln lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zu dem fertigen Hähnchen geben.

Zutaten für das Pfannenbrot:

- 130 ml warmes Wasser
- 250 g Mehl
- 0,5 Hefewürfel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- Öl

Wasser mit Zucker und Hefe vermischen und an einem warmen Ort kurz ruhen lassen. Mehl unterheben, Salz hinzufügen und erneut an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem aufgegangenen Teig handflächengroße Kugeln formen, flachdrücken und in einer Pfanne auf dem Herd bei mittlerer Hitze mit etwas Öl von beiden Seiten hellbraun braten. Knoblauch pressen und mit Öl vermischen, das fertige Pfannenbrot damit bestreichen.

Koch/Köchin: Sibille Bielz

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen