

Paprika-Gulasch mit Hähnchen

400 g	Hähnchengeschnetzeltes
3 EL	Tomatenmark
1 EL	Paprikapulver edelsüss
1 EL	Mehl
1	Zwiebel
500 ml	Gemüsebrühe
250ml	passierte Tomaten
1 Stk.	Lorbeerblatt
3 Stk.	Paprika

Reicht für 4 normal hungrige Nasen.

Öl in einem Topf erhitzen. Das Geschnetzelte darin anbraten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und würfeln, dann zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Das Paprikapulver unterrühren. Das Mehl darüberstäuben und anschwitzen, mit der Brühe unter Rühren ablöschen. Passierte Tomaten einrühren und aufkochen lassen. Das Lorbeerblatt hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gulasch zugedeckt ca.15 Min. schmoren.

Die Paprika waschen, putzen, grob würfeln und zum Gulasch geben. Alles ca. 5 Minuten weiterschmoren. Das Gulasch noch mal mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Revision #3

Created 10 March 2022 17:28:36 by Axel

Updated 10 March 2022 17:33:35 by Axel